



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI ÇİKOLATALI DONDURMALI COBBLER

200 g Krema
200 g bitter çikolata
1 Paket burçak bisküvi
50 g Tereyağı
Dondurma için:
200 g krema
2 Adet fıstıklı çikolata
50 g şeker

Kremayı kaynatalım, içine küçük parçalara ayırdığımız bitter çikolatayı ekleyip karıştıralım. Burçak bisküviyi ezerek un haline getirelim, tereyağını eritip ilave edelim ve yoğuralım. Bir kat bisküvi, bir kat kremalı çikolata olmak üzere tek porsiyonluk güvece yerleştirelim. 200 derecelik fırında 5 dakika ısıtalım. Dondurmayı hazırlamak için krema ile şekeri kaynatalım, fıstıklı çikolatayı da ekleyelim. Dondurma makinesinin kaplarının içine bu karışımı koyalım ve makine yardımıyla dondurmayı hazırlayalım. (Hazır dondurma kullanmayı da tercih edebilirsiniz.) İlin tatlının üzerine dondurmayı yerleştirip servise sunalım.

