



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ICE BOMBE

Yarım küre şeklindeki kalıbın içi 1-2 cm kalınlığında dondurma ile kaplanır. Kalan kısma çok koyu şeker şurubu 32 derece- çırpılmış yumurta sarısı, çırpılmış krema ve diğer tat ve koku verici maddeler, çikolata, vanilya, kahve vb.- karışımı ile doldurularak derin dondurucu da dondurulur. Servisten önce tepsi üzerine ters çevrilerek çıkartılır. Dilimler halinde kesilir.

Çeşitleri:

Bombe Diana: Form Antep fıstıklı dondurma ile kaplanır. Çikolatalı içle doldurulur. Derin dondurucuda dondurulur. Servisten önce tepsiye çıkartılıp krem şanti, çikolata parçaları ve kokteyl kirazı ile garnitürlenir.

Bombe Kardinal: Kalıp çilekli dondurma ile sıvanır. İçli vanilyalı mus ile doldurulur.

Bombe Marinette: Kalıp vanilyalı dondurma ile sıvanır. Çilekli mus ile doldurulur.

---