



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İGLO PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi
2,5 su bardağı süt
25 g margarin
40 g beyaz çikolata
0,5 su bardağı iri kırılmış badem
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
1 su bardağı dondurulmuş ahududu
0,5 su bardağı dondurulmuş frenk üzümü
Süslemek için:
1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos
Dondurulmuş frenk üzümü
Dondurulmuş ahududu

2,5 su bardağı sütü tencereye alıp üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp margarin ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 30 dakika soğutun. Muhallebiyi çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 5 dakika çırpın. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Üzerine bademleri ekleyip karıştırın. Çikolatalı bademi pişirme kağıdı üzerine döküp yayın. Buzdolabında 20 dakika bekletip küçük parçalara bölün. 16-18 cm çapındaki derin bir kalıbın iç kısmını streç film ile kaplayın. 1 su bardağı sütü çırpma kabına alın ve üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Sakızlı muhallebinin üzerine döküp mikserin yüksek devrinde 2 dakika daha çırpın. Üzerine çikolatalı badem parçalarını, ahududu ve frenk üzümü ilave edip kaşık ile yavaşça karıştırın. Hazırladığınız kalıba alın, üzerini düzeltin ve streç film ile kapatın. Dondurucuda 4-5 saat bekletin. Tatlıyı dondurucudan çıkarıp 5 dakika bekletin. Üzerini açıp ters çevirerek servis tabağına alın. Kalıbı ve streç filmi çıkarın. Böğürtlenli sos, frenk üzümü ve ahududu ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.

