



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASATTA

Yarım silindir veya yarım küre şeklindeki kalıplara değişik dondurmaların kat kat konarak derin dondurucuda dondurulması suretiyle hazırlanır.

Servisten önce sıcak suya batırılarak ters çevrilir ve bir tepsi üzerine çıkarılır. Dilimler halinde kesilerek servis edilir.

Çeşitleri:

Kasatta Napoliten: Yarım küre şeklindeki kalıba sırasıyla vanilya, ahududu, Antep fıstıklı dondurmalar sıvanarak konur. Ortasına çok koyu şeker şurubu 32 derece- meyve şekerlemesi ve çırpılmış yumurta akı karışımı derin dondurucuda dondurulur.

Kasatta Sicilya: Napoliten gibi hazırlanır. Fıstıklı dondurma yerine çikolatalı dondurma konur.

Kasatta Kontes: Dikdörtgen şeklindeki kalıp çilekli dondurma ile sıvanır. Kalan kısma vanilyalı dondurma doldurulur.

Kasatta Marie Therese: Dikdörtgen kalıp çikolatalı dondurma ile sıvanır. İçi krem şanti, bisküvi kırıntıları, kiraz karışımı ile doldurulur. Tepsie çıkartıldıktan sonra, ananas dilimleri ile garnitürlenir.