



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY IKOLATALI DONDURMALI PASTA

Kakaolu hazır 2'li pandispanya
1 paket krem Őanti
1 paket vanilyalı puding
1 paket kakao
6 orba kaŐıŐı sűrűlebilir çikolata kreması
6 orba kaŐıŐı portakal suyu
6 orba kaŐıŐı viŐne suyu
6 orba kaŐıŐı neskafe
3 su bardaŐı sűt
1 su bardaŐı su
1 orba kaŐıŐı tozŐeker
2 su bardaŐı ufalanmıŐ ceviz
Ųzeri için:
5 adet top ikolata
Granűl ikolata

Krema için; krem Őanti, puding, kakao, 3 çorba kaŐıŐı sűrűlebilir çikolata kreması, 3'er çorba kaŐıŐı portakal ve viŐne suyu, 4 çorba kaŐıŐı neskafe, 2 su bardaŐı sűtű mikserle iyice çırpın. Keki ıslatmak için kalan 3 çorba kaŐıŐı sűrűlebilir çikolata kreması, 3'er çorba kaŐıŐı portakal ve viŐne suyu, 2 çorba kaŐıŐı neskafe, 1 su bardaŐı sűt, su ve tozŐekeri tavada karıŐtırarak ısıtın. 2 kat keki bu karıŐımla ıslatın. Arasına krema sűrűn. İkinci kekin űzerine de krema sűrűn. Ųzerine top çikolata yerleŐtirin. Granűl ikolata serpiŐtirip, buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Dilimleyip servis yapın.