



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇOKOKREMLİ KEK

4 Türk kahvesi fincanı un
1 paket vanilya
3 adet Yumurta
1 su bardağı şeker
1 paket kabartma tozu
50 gr margarin
2 çay bardağı damla çikolata
5-10 adet çilek, doğranmış
1 lt antepfıstıklı dondurma
1 lt çilekli dondurma
1 lt vanilyalı dondurma
1 adet portakalın kabuğu
100 gr çokokrem

Öncelikle 3 adet yumurta ve şekerimizi çırpalım. Daha sonra listede yer alan malzemelerimizi de ekleyelim. Malzemelerimizi ekledikten sonra homojen bir sıvı elde etmiş olucaz. Fırın tepsimizi yağladıktan sonra karışımı ilave edip 180 C'lik fırında 30 dakika pişirelim.

Kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serin. Pişen keki, kalıba bastırarak yayın. Vanilyalı dondurmayı 15 dakika oda sıcaklığında bekletin. Dondurmayı damla çikolata ile karıştırıp tabanın üzerine yayın. 1 çay kaşığı ile üzerine ara ara çokokrem dökün.

Kalıbı dondurucuya kaldırıp çilekli dondurmayı çıkartın. Çilekli dondurmayı biraz bekletip doğradığınız çileklerle karıştırın. Kalıbı dolaptan çıkartıp dondurmayı yayın. Üzerine tekrar çokokrem döküp dolaba kaldırın.

Fıstıklı dondurmayı bekletip sürülebilir kıvama gelince portakal kabukları ile karıştırın. En son bu karışımı kalıba yayın ve dondurucuda en az 4 saat bekletip servis yapın.