



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KRUSTADİN

4 kişilik

Birer top çikolata, antepfıstıklı, vanilyalı ve kayıslı dondurma

2 çorba kaşığı iri kıyılmış antepfıstığı

Krustadin için:

1 su bardağından iki parmak fazla tozşeker

1,5 su bardağından bir parmak fazla un

6,5 çorba kaşığı margarin

10 adet yumurtanın akı

Yarım çay kaşığı vanilya

Frambuaz sos için:

250 gram frambuaz

1 çay bardağı tozşeker

1 su bardağı su

Yarım limonun suyu

Krustadin için, tozşekerle unu karıştırın. Margarini ekleyin. Yumurta aklarını tek tek yedirerek çırpın. Yarım çay kaşığı vanilyayı ilave edin. Mikserle 15-20 dakika çırpın. Mutfak tezgahının üzerinde hamuru ince açın. Hamuru yağlanmış küçük kalıplara yerleştirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında 4-5 dakika pişirin.

Bu arada sos için, frambuazları bir tencerede şekerle kaynatın. Kıvamını su ile ayarlayın. 5 dakika kaynatıp süzün. Limon suyunu ekleyin. Koyulaşana dek kaynatın. Soğumuş krustadinin içine dondurmaları koyun.

Antepfıstığı ve frambuaz sosunu ekleyip, dilerseniz çikolatayla süsleyerek servis yapın.