



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU DONDURMALI PASTA

2 paket sade krem şanti
2 bardak soğuk süt
3 yumurta
1 bardak şeker
6 limonun suyu ve rendesi
Tabanı için:
1 paket kakaolu pötibör bisküvi.

2 paket krem şantiyi ve 2 bardak sütü karıştırıp iyice çırpın. Üzerini streç filmle kaplayıp buzdolabında buzlukta 10 dakika kadar bekletin.

Yumurta aklarını ayırın ve 1 bardak toz şeker ekleyerek yaklaşık 8 dakika çırpın. 6 limonu incecik rendeleyin ve suyunu sıkın. Bu suya da yumurtadan kalan sarıları koyup karıştırın. Daha sonra bu karışımı diğeriyle birleştirip karıştırın. Buzlukta beklettiğiniz krem şantinizi de buna döküp mikserden geçirin.

Bir paket kakaolu pötibörü küçük parçalara kırıp tepsinize serin. Üzerine krem şantinizi döküp yeniden streçleyip buzluga kaldırın. Donduktan sonra dilimleyip dilediğiniz gibi servis edin.

