



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK ŞEFTALİLİ ZUCCOTTO

- 1 tane hazır limonlu kek
- 1 kavanoz şeftali konservesi
- 1 kase meyve şekerlemesi
- 2 kaşık margarin
- 8 tane bademli kurabiye
- 1 paket çikolata sos

Limonlu kekten 8,5 cm çapındaki kesici çemberle 8 adet kek dilimi kesin. Şeftalileri doğrayıp meyve şekerlemeleri ve ufalanmış acıbadem kurabiyesiyle karıştırın. Küçük kek kalıplarını sana margarinle yağlayıp birer adet kek dilimi yerleştirip hazırladığınız iç dolguyu paylaşın. Üzerine ikinci kek dilimini yerleştirin. Elinizle hafifçe bastırıp buzdolabında dinlendirin. Önceden ısıtılmış 250 derece fırında 3 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra zuccottoyu ters yüz edip çikolata sosla servis yapın.

