



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENATA TURTASI

MALZEMELER

100 gr meyve şekerlemesi
100 gr sütlü çikolata
800 gr vanilyalı dondurma
1 çorbakaşığı antepfıstığı
3 bardak krem şanti
1 fincan süt
yeterli miktarda bisküvi

HAZIRLANIŞI

Meyve şekerlemeleri tavla zarı gibi doğrayın. 2 litrelik kek kalıbının içini ıslatılır. Şekerlemeler kalıbın altına ve yanlarına dizin. Krem şantinin yarısını bir kaseye koyun. Çikolatayı küçük parçalara doğrayın ve bir fincan sütte eritin, soğuyunca kasedeki krem şanti ile karıştırın. Dondurmanın yarısını kalıba koyun ve bir spatula yardımıyla düzeltin. Üzerine antepfıstığı ve meyve şekerlemeleri serpin. Çikolatalı krem şantiyi de boşaltın ve spatula ile düzeltin ve kalan dondurmayı da üzerine dökün. En üste kalan bisküvileri yayın sonra kalıbı buzdolabına kaldırın. Buzdolabında 6 saat kadar bekletin. Sıcak suda 2-3 saniye tutun sonra kalıp servis tabağına baş aşağı edin. Turta, üstü kalan krem şanti ile süslendikten sonra servise kadar buzdolabında saklanabilir.