



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ ÇİKOLATALI ZUCCOTTO

- 1 adet limonlu kek
- 1 kavanoz konserve şeftali
- 1 çay bardağı meyve şekerlemeleri
- 8 adet acıbadem kurabiyesi
- 3 yemek kaşığı çikolata sos
- 1 yemek kaşığı margarin

Limonlu kekten 8,5 cm çapındaki kesici çemberle 8 adet kek dilimi kesin. Şeftalileri doğrayıp meyve şekerlemeleri ve ufalanmış acıbadem kurabiyesiyle karıştırın. Küçük kalıpları yağlayın (4 adet) içine 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.

