



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEFTALİLİ SOĞUK PASTA

80 gr bitter çikolata
5 yumurta
2 şeftali
1 su bardağı pudraşekeri
Yarım litre soğuk süt
400 ml krema
1 limonun rendelenmiş kabuğu
1 limonun suyu
Bir tutam tuz
Sos için:
1 litre süt
1 yumurta
Yarım su bardağı tozşeker
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı süt
50 gr margarin

Bitter çikolatayı benmari usul eritin. Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yumurta sarılarına pudraşeker ilave edip çırpın.

Bir başka kaptaki yarım litre soğuk süte 400 ml kremayı ilave edip karıştırın.

Yumurtaların aklarını bir kaseye alın. Limon kabuğu, limon suyu ve bir tutam tuzu ilave edip çırpın.

Yumurta sarılı ve yumurta aklı karışımları büyük bir kaptaki karıştırın.

Kelepçeli kek kalıbına karışımın yarısını dkn. Diğer yarısına eritilmiş çikolatayı ekleyip karıştırın ve kalıba ekleyin.

Derin dondurucuda 4 saat bekletin. Margarin hariç diğer malzemeleri bir tencereye alın. Kaynama noktasına gelene kadar karıştırın. Tencereyi ocaktan almadan hemen önce margarini ekleyin.

Sosu tahta kaşıkla karıştırarak ılık hale getirin. Soğuk pastayı servis tabağına alın. Pasta üzerini şeftali dilimleriyle süsleyin ve sosuyla birlikte servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:125907 • adı:Şeftalili Soğuk Pasta • gönderen:pasta • indirme tarihi:02.05.2024 - 14:15