



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞELELE PASTASI

4 adet yumurta
4 kahve fincanı toz şeker
4 kahve fincanı un
Yarım paket kabartma tozu
2-3 yemek kaşığı kakao
50 gr margarin
1 kutu meyveli dondurma (iç malzeme için)
1 kutu çikolatalı dondurma
200 gr krema (üstü için)
160 gr bitter çikolata
1 paket vanilya

Derince bir kaptaki yumurtaları ve toz şekerini iyiden iyiye çırpın. Şekerler eriyip köpük köpük olunca da üstüne ellediğiniz unu, eritiğimiz margarin, kakao, kabartma tozunu ve vanilyayı koyup mikser ile fazla çırpmadan karıştırın. Tepsiyeye yağlı kağıdı serin. Kek malzemelerini tepsiye aktarın. Isıtılmamış fırında 150-160 derecede 40 dk pişirin. Fırından çıkartıp soğuması için bekletin. Dondurmalarınızı buzluktan çıkarın biraz yumuşaması için bekletin. Kekin sert kenarlarını keserek çıkarın. Kalan keki üç parmak kalınlığında uzunlamasına kesin. Kestiğiniz her parçanın üstüne dondurma sürünüz. İlk parçayı kendi etrafında döndürerek rulo şeklinde yapın. Diğer dondurmaları keki de bu rulonun etrafında döndürünüz. Tüm dondurmaları kekler bitinceye dek aynı işlemi tekrarlayın. Daha sonrada buzluga koyup 6-7 saat kadar dinlendirin. Üzeri için, kremayı sos tenceresine koyup kaynatmadan ısıtın. Ocaktan alıp üstüne çikolataları ekleyin. Çikolatalar iyice eriyinceye dek karıştırın ve ılınmaya bırakın. Dolaptan çıkarttığınız pastanın üstüne sosu ekleyip dilimleyip servis yapın.