



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VANİLYALI CARTE D'OR EŞLİĞİNDE ÇİKOLATALI KEK

<https://migros.com.tr>

6 top çikolatalı dondurma  
1 adet fondan kek  
150 gr. bitter çikolata  
1 adet portakal kabuğu rendesi

1. Carte D'Or Fondan keki eşit büyüklükte kare parçalar halinde kesip porsiyonluk servis tabaklarına alın.
2. Isıya dayanıklı cam bir kabın içine bitter çikolatayı parçalara bölüp koyun. Bain Marie usulü tencerede kaynayan suyun buharı ile çikolata parçalarını arasına karıştırarak eritip sos haline getirin.
3. Porsiyonluk olarak kesip servis tabağına aldığınız Carte D'Or Fondan kek dilimlerinin üzerine 1 top Carte D'Or Çikolata Karnavalı koyun.
4. Dondurmanın üzerine portakal kabuğu rendesini serpin.
5. En son dondurmaları tatlının üzerine ermiş bitter çikolata sosunu döküp bekletmeden servis edin.

