

Biskuvili Soguk Pasta

Malzemeler

1 su b. soguk sut

1 poset sade toz krem santi

1 avuc yaban mersini

Yarim su b. iri dogranmis badem (soyulmus)

2 paket Eti negro biskuvi

Uzeri icin;

Cikolata Sos (Ya da ne isterseniz)

Yapilisi

Soguk sute toz krem santiyi ekleyip guzelce cirpin.

Icine elinizle rastgele parcaladiginiz negro biskuvileri ve diger tum malzemeleri ekleyip karistirin.

Icine strec film kapladiginiz kalibinize dokup agzini kapatın ve 5-6 saat derin dondurucuda bekletin.

Kalıptan ters ceviriip cikartin ve uzerine sos dokup susleyip soguk servis yapin.