

Cilekli Dondurmali Pasta

Malzemeler

Cilekli dondurma icin;

2 cilekli krem santi

5 su bardagi sut

1 tatli kasigi dondurmali sahlep

Yarim su bardagi seker

Sade dondurma icin krem santinin sade olanini kullanin.

Ara susleme icin;

1 su bardagi seftali

1 su bardagi elma(kup kup dogranmis)

Taban icin;

2 su bardagi kek ve biskuvi kirintisini 1 tatli kasigi tereyagi ile yogurdum.

Uzeri icin;

Alpella ring

Yapilisi

Dondurma malzemeleri kivam alana kadar cirpilir.Strec filmle kaplanmis kaliba once "alpella ringleri" siralanir,cilekli dondurma dokulur araya meyvelar serilir.Sonra sade dondurma dokulur.Uzerine taban icin hazirlanmis kirinti kek ve biskuviler sivanir.Buzlukta en az 12 saat bekletilerek servis yapilir.