

Cokokremli Dondurma Pasta

Malzemeler

1 ince pasta tabani/ cheesecake tabani/ brownie
1lt vanilyali dondurma
2 cay bardagi damla cikolata
1lt cilekli dondurma
5-10 adet cilek, dogranmis
1lt antep fistikli dondurma
1 portakalin kabugu, rendelenmis
100 gr cokokrem

Yapilisi

Istediginiz boyuttaki kelepceli kalibin tabanina yagli kagit serin. Kullanacaginiz tabani kaliba bastirarak yayin. Vanilyali dondurmayi 15 dakika oda sicakliginda bekletin. Dondurmayi damla cikolata ile karistirip tabanin uzerine yayin. Bir cay kasigi ile uzerine ara ara koko krem dokun. Kalibi dondurucuya kaldirip cilekli dondurmayi cikartin. Cilekli dondurmayi biraz bekletip dogradiginiz cileklerle karistirin. Kalibi dolaptan cikartip dondurmayi yayin. Uzerine tekrar koko krem dokup dolaba kaldirin. Fistikli dondurmayi bekletip surulebilir kivama gelince portakal kabuklari ile karistirin. En son bu karisimi kaliba yayin ve dondurucuda en az 4 saat bekletip servis yapin.