

Dondurmali Pasta

Malzemeler

1 litre vanilyali dondurma

30 gr beze (mereng)

30 gr tuzsuz antep fistigi

100 gr toblerone cikolata

200 gr dondurulmus ahududu

Uzerini suslemek icin ayrica ahududu ve cikolata

Yapilisi

Pisirme kagidini 18 capinda kelepceli kek kalibinin tabanina yerlestirin. Ayrica yan kisimlarina da kalibin yuksekligi kadar kesip yerlestirin.

Genis bir kaseye dondurmayi aktarin ve yumusamasi icin bekletin. Karistirabileceginiz kivamda olmasi yeterli olacaktir. Eger cok fazla erimesini beklerseniz bu kez ekleyeceginiz malzemelerin tumu dibine cokecektir.

Beze, antep fistigi ve cikolatayi kabaca dograyin ve dondurmaya ekleyip karistirin.

Ahududularin 3/4 unu dondurma karisimina ekleyip dikkatlice karistirin.

Tum karisimi kaliba aktarin, uzerini duzlestirin. Kalan ahududulari da serpip hafifce bastirin. Kalibinizi ustunu kapatip en az 1 gece buzlukta bekletin.

Buzluktan cikarin,uzerine ahududu ve cikolata rendesi serpistirin ve servis yapin.