

Soguk Pasta

Malzemeler

1 su bardagi toz seker

2 yemek kasigi un

2,5 su bardagi sut

1 paket krem santi

1 su bardagi sut

1 paket burcak biskuvi (istediginiz bir biskuvi cesidi olabilir ama burcak ayri bir lezzet veriyor)

1 su bardagi cekirdeksiz visne

1 cay bardagi damla cikolata

Suslemek icin;

Meyveli ya da cikolatali sos, findik, fistik, vb.

Yapilisi

Un, seker ve sut tencereye alinarak surekli karistirilir ve muhallebi kivamina gelinceye kadar pisirilir. Sogumaya birakilir.

Krem santiye sut eklenip mikser yardimiyla cirpilarak hazirlanir. Iyice sogumus olan muhallebi ile karistirilir. Icine kirlmis biskuviler, damla cikolata ve visne taneleri eklenip karistirilir. Kek kalibina dokulup buzlukta 3-4 saat donmaya birakilir. Buzunu cozmeden dilimlenerek ve istenilen soslar ya da malzemelerle suslenerek servis yapilir. Istege gore kucuk muffin kaliplarina paylastirilip dondurularak tek kisilik porsiyonlar halinde de hazirlanabilir.