پای بستنی هندوانه ای

بیسکویت	۳۰۰ گرم
کره	۲۵۰ گرم
بستنی وانیلی	۵۰۰ گرم
پنیر خامه ای	۲۵۰ گرم
شکر	۲ ق.غ
وانیل	۲ ق.چ
آب لیمو	۲ ق.چ
هندوانه	۴۰۰ گرم

۱ ابتدا بیسکوییت ها را با ۲۵۰ گرم کره ذوب شده در مخلوط کن بریزید و سپس در کف قالب پای بریزید و خوب همه قالب را بپوشانید و به مدت یک ساعت در فریزر قرا ردهید

۲ هندوانه را خرد کنید و حداقل به مدت دو ساعت در فریزر قرار دهید و سپس با مخلوط کن، له کنید و از صافی رد کنید تا خوب آب هندوانه گرفته شود

۳ در ظرف دیگری پنیر خامه ای، شکر، وانیل را با هم زن مخاوط کنید، به آن بستنی وانیلی و هندوانه و آب لیمو را اضافه کنید

۴ مواد را روی بیسکویت های در قالب بریزید، و به مدت دو ساعت در یخچال قرار دهید

۵ روی مواد را میتوانید با هندوانه، طالبی و انواع توت تزئین کنید

۶ نوش جان :)