



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACIBADEM BİSKÜVİLİ PASTA

- 2 paket petibör bisküvi
- 1-2 çorba kaşığı çiğ badem
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 paket Pakmaya Muzlu Puding
- 2,5 su bardağı süt (500 ml)
- 2 adet acıbadem bisküvisi (120-150 gr)
- Dış kaplaması için:
- 1 paket Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması
- 1 su bardağı süt (200 ml)
- 1 kutu krema (200 ml)
- 1 çorba kaşığı labne
- Rendelenmiş hindistancevizi
- Süslemek için:
- 2 gülün yaprakları
- 1 yumurta akı (iyice çırpılmış)
- 1-2 tatlı kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri

Bademleri küçük küçük kıyıp tereyağında kavurun. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Acıbadem kurabiyelerini mutfak robotunda un haline gelene kadar karıştırın.

Pakmaya Muzlu Puding'i sütle paket üzerinde verilen tarife göre pişirin. Ocaktan alın. İlininca un haline getirdiğiniz acıbadem kurabiyesini ekleyin. Spatula ile karıştırın.

Pötibör bisküviyi 5-6 kat olacak şekilde, aralarına muzlu pudingden kaşık yardımı ile döküp yaydıktan sonra üst üste yerleştirin. Her katın arasında pudingden bir miktar olmalı. Bu işlemi ızgara telinin üzerinde hazırlayın. Diğer malzemeleri hazırlayana kadar bisküvileri bu şekilde buzdolabına alın ve soğuması için bekletin.

Dış kaplaması için kremayı cam bir kapta yoğun bir kıvam elde edene kadar çırpın. Pakmaya Çikolatalı Pasta Kreması'ni soğuk sütle karıştırın. Mikser yardımı ile önce düşük daha sonra hızlı devirde birkaç dakika çırpın.

En son, önceden çırpılmış olduğunuz kremayı ve labneyi ekleyin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın.

Bisküvi porsiyonlarının her birinin hazırladığınız kremadan spatula yardımı ile etrafını ve üzerini sıvayın.

Rendelenmiş hindistancevizine bulayıp buzdolabında birkaç saat daha beklettikten sonra servise hazır edin.

İsteğe göre önce yumurta akına sonra da Pakmaya Pudra Şekeri'ne bulayıp 200 dereceye ayarlı fırında birkaç dakika pişmiş gülle de süsleyebilirsiniz.



