



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİNİ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

1 paket yulaflı bisküvi
10 gr tereyağı
Yarım çay bardağı pudra şeker
1 tatlı kaşığı vanilya
200 ml krema
100 gr labne peyniri
100 gr beyaz çikolata
12 çilek
Üzeri için:
40 gr rendelenmiş bitter çikolata
Toz antepfıstığı

Bisküvileri mutfak robotunda çekerek ufalayın. Tereyağını eritip bisküvilere ekleyin ve tekrar karıştırın. 8 cm'lik 4 pasta çemberinin tabanına yağlı kağıt serip bisküvileri paylaşırın ve kaşığın tersi ile bastırın. Buzdolabına alarak 15 dakika bekletin. Çilekleri dilimleyip çemberin iç duvarına dik olarak yapıştırın. Beyaz çikolatayı küçük parçalara ayırıp bir kaseye alın. İç sıcak su dolu tencereye yerleştirip eriyinceye kadar bekletin. İlinmaya bırakın. Krema, labne peyniri, vanilya ve pudra şekeri mikserle katılaşıncaya kadar çırpın. Eritilmiş çikolatayı ekleyip tekrar çırpın. Karışımı çemberlere çileklerin üzerine çıkacak kadar doldurun. Buzdolabına alarak 2 saat bekletin. Servis tabağına alıp çemberi çıkartın. Üzerini rendelenmiş bitter çikolata ve toz antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

