ÇİLEKLİ VE LABNELİ TART

2 paket yulaflı bisküvi
150 gr eritilmiş margarin
1 çay bardağı dövülmüş fındık
Dolgusu için:
250 gr çilek
200 ml krema
400 gr labne peyniri
3 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı çilekli jöle
2 yemek kaşığı su
Üzeri için:
1 paket hazır meyveli sos
250 gr çilek
4-5 yaprak nane

Bisküviler rondodan geçirilir. Margarin eritilip eklenir. Fındık eklenir. Hepsi birlikte yoğrulur.
Tart kalıbına streç film serilir. (yaklaşık 25 cm lik bir kalıp yada tepsi) Bisküvi karışımını kalıbın tabanına ve yanlarına doğru bastırarak yayın. Buzdolabında bekletin.
Kremaya pudra şekerini koyup mikserle çırpın. Labne peynirini de ekleyip 2 dakika daha çırpın. Bir kase ayıklanmış çileği rondodan geçirip karışıma ekleyin.
Jöleyi iki kaşık sıcak suya koyup karıştırın soğuyunca karışıma ekleyin.(yalnız ılk olursa krema sulanır çok soğuk olursa parça parça kesilir. Bu dengeyi iyi tutturmak lazım)
Buzdolabından çıkarılan alt tabanın üzerine krema dolgusunu doldurun.
Hazır meyve sosu tarifine göre pişirip soğutun.
Gönlünüze göre şekiller yapın ben ebru çiçekleri yaptım. (kaşıkla birer tatlı kaşığı nokta koyup kürdanla yanlara açtım)
Naneyle süsleyip en az üç saat dondurucuda bekletip servis yapın.

Not: Nane ve çilekler derin dondurucudan çıkınca yapılsa daha iyi olur.