KARAMELLİ PEYNİR TART

Eyüp Sevinç

1 paket bisküvi
120 gr yumuşak margarin
1 paket Labne peyniri
1 küçük paket krema
3 kaşık yoğurt
3 yumurta
3 fincan toz şeker
Karamel sos için:
150 gr toz şeker
1 çay bardağı krema
½ adet limon

Bisküvileri iyice ezip un haline getirin. Yumuşak margarin ile yoğurup kasnaklı kalıba bastırarak yayın. Labne peyniri, kremayı, yoğurdu, yumurtaları ve toz sekeri 2-3 dakika çırpıp bisküvilerin üzerine dökün. Fırında 40-45 dakika pişirin.Karamel sos için toz şekeri tavada karamel kıvamına gelinceye kadar yarım limonla ezin en son kremayı ekleyip ocaktan alın. Fırından çıkardığınız pastanın üstüne dökün. (ikisi de ılık olsun) Daha sonra 2-3 saat buzdolabında bekletip servise sunun.



© lezzetler.com tarif no:121146 • adı:Karamelli Peynir Tart • gönderen:avşar kızı • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:32