GÜL SUYU VE GÜL YAPRAKLARIYLA PEYNİRLİ KEK

https://www.elele.com.tr

1 paket yulaflı bisküvi
100 gr. tereyağı
400 gr. labne peyniri
100 gr. beyaz çikolata
1 çay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya
50 ml. krema
1 yemek kaşığı toz jelatin
1 çorba kaşığı gül suyu
Süslemek için bir avuç gül yaprağı

Kelepçeli pasta kalıbının içini streç filmle kaplayın. yulaflı bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. Pasta çemberlerinin tabanına eşit miktarda yayın ve bastırarak düz bir zemin elde edin. Buzdolabına koyarak donmasını sağlayın. Bu esnada peynirkekin üstü için dört yemek kaşığı kremayı ısıtın, toz jelatini ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Kalan krema ve küçük parçalara bölünmüş çikolatayı sos tenceresine alın ve kısık ateşte erimeye bırakın. Peynir, vanilya, gül suyu ve şekeri mikserle çırpın. Eritilmiş çikolata ve jelatinli kremayı ekleyip karıştırın. Karışımı bisküvi tabanlarının üzerine paylaştırın ve buzdolabına alarak bir gece bekletin. Servisten önce üzerini gül yapraklarıyla süsleyin. Dilerseniz tarifini verdiğimiz gül şekerlemelerini de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:128911 • adı:Gül Suyu ve Gül Yapraklarıyla Peynirli Kek • gönderen:kuzucukkk • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:09