KASSATA (MALTA)

6 kişilik
400 gram labne peyniri
5 çorba kaşığı margarin
Yarım su bardağı sıcak su
6,5 çorba kaşığı şeker
3 çorba kaşığı mısır unu
2 çorba kaşığı çikolata rendesi
5-6 adet kiraz
1 çorba kaşığı dövülmüş fındık içi
1 kutu badem ezmesi
1 adet hazır kek
Süslemek için:
Ahududu

400 gram labne peynirini ve 5 çorba kaşığı margarini iyice özleşene dek karıştırın. Ayrı bir kapta yarım su bardağı sıcak suyu, altı buçuk çorba kaşığı şekeri ve 3 çorba kaşığı mısır ununu karıştırın. Sonra 2 çorba kaşığı çikolata rendesini, 5-6 adet kirazı ve 1 çorba kaşığı fındık içini ekleyin. Bu karışımı peynirli karışınım üzerine ekleyin. Badem ezmesini merdane ile yarım cm kalınlığında açın. Bir su bardağı ile yuvarlaklar kesin. Hazır keki de aynı ölçüdeki bir bardak ile yuvarlak kesin. Badem ezmesinin üzerine keki yerleştirin. Üzerine yeterince peynirli karışımdan sürün. Üzerine bir kat daha kek yerleştirin. Son olarak badem ezmesini yerleştirin. Dolapta dondurun. Ahududu ile süsleyerek, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:36425 • adı:Kassata (Malta) • gönderen:dağarcık • indirme tarihi:19.04.2024 - 18:50