KAVUNLU LABNELİ PASTA

300 gr kedi dili bisküvisi
150 gr margarin
300 gr kavun
2 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı nişasta
1 paket krem şanti
500 gr labne peyniri
100 gr jelatin
1,5 su bardağı su

İlk önce hamurunu hazırlamak için bisküviyi ve sana yağını mutfak robotunuza koyup incecik öğütün. Yağlanmış kalıbınıza boşaltıp kaşık yardımı ile bastırarak düzeltin ve buzdolabında bekletin. Kavunu temizleyip rondodan geçirip bir tencereye koyun. Başka bir kap içerisinde 50 gr jelatini ve nişastayı su ile eritin. Kavuna ekleyin ve 1 su bardağı şekeri ilave edip yaklaşık 3-4 dakika karıştırarak kaynatın. Soğuması için bir kenarda bekletin ama tamamı ile soğumamasi gerekiyor, yoksa donar arada karıştırmayı ihmal etmeyin. İkinci dolgu malzemesi için 50 gr jelatini tencereye koyup bir bardak su ve kalan şeker ile beraber 2-3 dakika karıştırarak kaynatın. Biraz ılınması için kenarda bekletirken krem şantiyi çırpın. Labne peynirini başka bir kapta çırpın daha sonra işlemleri seri bir şekilde devam etmeniz gerekiyor. Kaynattığınız jelatinin içine 1-2 kaşık labne peyniri koyup karıştırın. Geri kalan labne peynirini ilave edip süratle karıştırın. Sonra kremayı koyup karıştırmaya devam edin. Son olarak hazırladığınız bisküvili hamurun üzerine önce kremalı karışım daha sonra ılıyan kavun ezmesinden değişimli olarak kalıba döküp düzleyin, en üstüne kavunlu karışım gelmelidir. Buzdolabında en az 5-6 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:94190 • adı:Kavunlu Labneli Pasta • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:21