LABNELİ FISTIKLI PASTA

Tülay Çam

2,5 su bardagı süt
1 yumurta sarısı
yarım paket pınar labne peyniri
hazır ortası ayrılmış kek
1 su bardağı şeker
1 tatlı kaşığı nescafe
1 paket vanilya
1 su bardağı antepfıstığı

Süt, şeker, yumurta, vanilya bir tencerede muhallebi kıvamında kaynatılarak bir kenarda ılımaya bırakılır ve ılıyınca pınar labne peyniri ilave edilerek karıştırılır. Bir su bardağında nescafe eritilir. Hazır kekin alt kısmı nescafe sürülerek ıslatılır, önceden hazırladığımız karışımdan bir miktar sürülür. Yarım su bardağı antepfıstığı serpilir.ve diğer parça kapatılarak kalan nescafeli karışım üzerine sürülerek kalan karışımla kaplanır hazırladımız pastanın üzerine kalan antepfıstığı serpilir. Dolapta 2-3 saat bekletildikten sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:58730 • adı:Labneli Fıstıklı Pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:15