# LİMONLU YAZ PASTASI

100 Gr Sana Klasik
1 Adet portakal kabuğu rendesi
1 Adet limon kabuğu rendesi
200 gr labne peynir
2 Paket krem şanti
6 Adet Üzeri için Bebe bisküvi
2 Su Bardağı SOĞUK SÜT
1 Su Bardağı su
4 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Paket Hazır Limon aromalı jel
200 gr bebe bisküvisi

Margarini eritip soğutun. Bisküvileri mutfak robotunda öğütün, derin bir kaba alıp margarini ekleyin ve kaşık yardımı ile iyice karıştırın. Yağlanmış kelepçeli kalıbın tabanına bu bisküvileri kaşıkla bastırarak yayın. Hazırladığınız tabanı 20-25 dakika buzdolabında bekletin. 1 su bardağı suyu kaynatıp ocaktan alın, Limon jeli ekleyip karıştırarak eritin. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Krem şantileri 2 su bardağı soğuk süt ile 3-4 dakika çırpın. Şekeri kısık ateşte eritin kahverengi renk alana kadar ocakta tutun. Hazırladığınız krem şantiden 2 yemek kaşığı eriyen şekere ilave edip ocaktan alın, sürekli karıştırarak krem şantinin şekerle karışmasını sağlayın ve soğumaya bırakın. Çırptığınız krem şantiye labne peynirini ve limon kabuğu rendesini ekleyip mikserle 2 dakika çırpın. Soğumuş jeli ve karameli de ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Bisküvili tabanın üzerine döküp düzeltin. Buzdolabında 3-4 saat bekletin.5-6 adet bebe bisküvisini öğütüp portakal kabuğu rendesi ile karıştırın. Bu karışımla pastayı süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:77802 • adı:Limonlu Yaz Pastası • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:04