



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PINAR LABNELİ MUZLU AGE PASTAM

Aylin Gülkıran

1 adet hazır Kakaolu pasta keki

Keki ıslatmak için

1 Su bardağı Süt

1 çay kaşığı nescafe

2 küp kesme şeker

Kreması İçin:

3 kahve fincanı şeker

3 kahve fincanı un

2,5 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

1 paket Pınar Labne Peyniri

2 adet Muz

Süslemek için Damla Çikolata parçaları

2 yemek kaşığı Kakao

Tencerede Sütü koyup,unu,şekeri yumurta sarısını katıp,tel çırpıcı yardımıyla karıştırma karıştırma pişiriyoruz...

Muhallebimizi soğutup içine 1 paket labne peynirini ilave edip mikserde çırpıyoruz.

Kekimizi 2 ye bölünmüş pasta kekinin alt tabanını nescafele sütle ıslatıyorum.

İçine Kremayı sürüp, arasına muz dilimleri ve çikolata parçaları serpip diğer kekle kapatıyorum.kalan kremayı üzerine sürüp buzdolaba dinlenmesi için kaldırıyoruz.

Dolapta dinlenen kekin üzerine kakao serpip istediğimiz gibi süsleyip, servise hazırlıyoruz.