



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ PASTA

Ender Yener

kek için:

5 yumurta

4 k.fincanı şeker

4 k.f un

1 paket kabartma tozu

3 y.k. kakao

keki ıslatmak için:

1 s.b. kaynarsu

2 tatlı k.neskahve

2 t.k şeker

krema için:

4 y.k un

4 y.k. şeker

2 yumurta sarısı

3,5 su b. süt

1 paket PINAR labne peynir (200g)

Oda sıcaklığındaki yumurtaları şeker ile 10 dk çırpalım,un ve kabartmatozunu eleyerek ilave edelim. Kakaoyuda ekleyerek fazla karıştırmadan kalıbımıza dökelim. Önceden ılık ısıtılmış fırında 170 derecede pişirelim.(40-45 dk) keki kalıptan çıkarıp ikiye keselim.krema için bütün malzemeleri (pınar labne hariç) tencerede karıştırıp orta ateşte muhallebi kıcamına gelinceye kadar pişirelim,ateşi kapatınca pınar labne peynirimizi ekleyip mikserle biraz çırpalım.kekin birinci katını şekerli kahve ile ıslatıp bolca krema sürelim.ikinci kat kekide kahvemizle ıslatıp birincinin üzerine kapatıp kalan kremayla kaplıyoruz.üzererine kakaoyu eleyerek döküyoruz.