



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VİŞNELİ KAKAOLU PEYNİR PASTASI

2 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı un  
1 çay bardağı şeker  
1 paket vanilya  
1 paket labne peyniri  
1 yumurta sarısı  
2 çorba kaşığı kakao  
1 paket kakaolu pasta keki  
300 gram bitter çikolata

Kreması için yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilyayı iyice çirpın. Ocak üzerinde koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten alıp içine labne ve vanilyayı ekleyin. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakın. Pasta kekini sütle ya da şekerli kahve ile ıslatıp arasına ve üzerine hazırladığınız kremadan sürün. Üzerine kekin diğer kısmını yerleştirin ve kalan kremayı üzerine sürün. Krema soğuduğunda kakao serpin ve donmasını bekleyin. Vişneleri üzerine de içine de dizebilirsiniz.