



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## VİŞNELİ VE LABNELİ PASTA

1 adet hazır pandispanya  
1 su bardağı vişne suyu  
1,5 çorba kaşığı mısır nişastası  
400 gram dondurulmuş vişne veya vişne konservesi  
Yarım çay bardağı tozşeker (vişne peltesi için)  
1 kutu labne peyniri  
100 gram veya 1/4 çay bardağı tozşeker (peynirli krema için)  
Yarım limonun suyu  
1 adet limon kabuğu rendesi  
1 paket krem şanti  
1 çay bardağı süt  
Süslemek için:  
Hindistancevizi

Bir kabın içinde, bir buçuk çorba kaşığı mısır nişastası ile 1 su bardağı vişne suyunu birlikte ezelim. Üzerine yarım çay bardağı tozşeker ekleyelim. Ağır ateş üzerinde ve sürekli karıştırarak, koyulaşana dek pişirdim. Pelteyi ateşten indirelim. İçine çekirdeksiz vişneleri ekleyelim. Bu karışımı soğuyana dek iyice karıştıralım. Ayrı bir kaptaki labne peynirini, 1/4 çay bardağı tozşeker, limonun suyu ve rendelenmiş limon kabuğu ile birlikte çırparak, yumuşatalım. Krem şantiyi ayrı bir kaptaki 1 çay bardağı süt ile çırparak, koyulaştıralım. Krem şantili karışımı da, labne peynirli karışıma ekleyip tekrar çırpalım. Pandispanyanın üzerine vişneli peltenin yarısından çoğunu yayarak, dökelim. Bunun üzerine labne peynirli kremanın tamamını boşaltıp düzgün bir şekilde yayalım. Kalan vişne peltesini, kremanın orta bölümüne koyalım (bunu, kenarlarda 3-4 cm beyaz krema kalacak şekilde ayarlayalım). Beyaz kremalı bölüme hindistancevizi serpeyim. Peltenin üzerine ayırdığımız çekirdeksiz vişneleri aralıksız olarak dizelim. Etrafını, krema sıkacağı yardımıyla krem şantiyle süsleyelim. Pastanın beyaz kalan kısmına çekirdeksiz vişneler dizelim. Pastayı, buzdolabında en az bir kaç saat bekletelim. Servisi yapmaya yakın pastayı buzdolabından çıkaralım.

Not: İsterseniz hazır vişne suyu kullanabilirsiniz.