ÇİLEKLİ PASTA (BİSKÜVİDEN)

Malzemeler:
1 cay kasigi kahve
1/2 limon suyu
1 paket kedi dili buskuvi
2 yumurta
2 kasik seker
600 gr. labne peyniri
3 kasik cilek receli
1 paket krem santi

Yapilisi:
1- Kahve ,1 çay kasigi su ve yarim limonun suyunu karistirin.Bu karisimda islattiginiz kedi dili bisküvilerini pasta kalibinin yanina dik olarak dizin.
2-Birkaç dakika buzlukta bekletin.
3-Yumurtanin sarisini , seker ile krema kivamina gelinceye kadar çirpin.Krem Santi ve labne peynirini de ekleyip karistirmaya devam edin.
4-Çilek reçeli'nin tanelerini dilimleyip kremayla birlikte kalibin içine dökün.En az 3 saat buzlukta bekletin. Kalibi ters çevirip çikan pastanin üstünü de krema ve cilek reçeli ile süsleyip servis yapilir.

ML® Kolay Çilekli Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:6760 • adı:Çilekli Pasta (Bisküviden) • gönderen:DSL • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:35