



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BİSKÜVİLİ SPOONFUL

Bisküvi Katmanı için:

1 paket petibör bisküvi (veya yulafli bisküvi)

2 yemek kaşığı tereyağı (eritilmiş)

Krema katmanı için:

1 paket kremşanti

1 su bardağı süt (kremşantiyi çırpma için)

200 gram labne peyniri (veya mascarpone)

1 çay kaşığı vanilya özütü,

Üst katmanı için:

1 su bardağı çilek/muz/meyve püresi veya 1 çay bardağı çikolata sosu / karamelli sos

Rende çikolata veya fındık parçaları (isteğe bağlı)

Bisküvileri rondodan geçirerek un haline getirin. Eritilmiş tereyağı ile karıştırın ve kaselerin/tabakların tabanına bastırarak yayın.

Kremşantiyi soğuk sütle çırpın. Ardından içine labne peyniri ve vanilyayı ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpma devam edin.

Bisküvi tabanının üzerine krema katmanını ekleyin. Bir spatula veya kaşıkla düzleyin.

En üst kata meyve püresi, çikolata sosu ya da karamel dökün. Rende çikolata, meyve dilimleri ya da fındık parçalarıyla süsleyin.

Hazırladığınız tatlıyı en az 1-2 saat buzdolabında dinlendirin. Soğuk servis edin.

