



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SOĞUK PASTA

1,5 paket (300 gram) labne peyniri
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
2 kutu krema (1 kutu 200 ml)
1,5 paket bitter çikolata (1 paket 80 gram)

Üzerine:

Rendelenmiş çikolata

Frenk üzümü

Frambuaz

Labne peyniri, toz şeker ve vanilyayı pürüzsüz bir hale gelene kadar robottan geçirin. Kremayı derin bir kaba alıp, yoğunlaşmış kabarcıklara dek çırpıcı ile çırpın. Robottaki karışımı kremanın içine katın ve iyice karıştırın. Çikolatayı küçük parçalara ayırıp, kremalı karışıma katın. Baton kek kalıbını streç filmle kaplayın ve hazırladığınız karışımı içine boşaltın. Üzerini spatula ile düzelttikten sonra derin dondurucuda bir gece bekletin. Servis yapacağınız zaman ters çevirip kalıptan çıkarın. Üzerini rendelenmiş çikolata, frenk üzümü ve frambuazla süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.

