



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI VİŞNELİ KEDİDİLİ PASTA

- 1 paket kedicili bisküvisi
- 1 su bardağı vişne suyu
- 1/2 su bardağı vişne
- Muhallebi için:
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 3 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı mısır nişastası
- 1 paket vanilya
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket labne peyniri
- 1 çay kaşığı damla sakızı
- Vişne sosu için:
- 1 su bardağı çekirdekleri çıkartılmış vişne
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı + 4 çorba kaşığı su
- 1 çorba kaşığı mısır nişastası

Muhallebi için labne peyniri ve damla sakızı dışındaki tüm malzemeyi bir tencereye alıp tel çırpıcı yardımı ile çırpın. Homojen hale gelince ocağa alıp orta ateşte karıştırarak pişirin. Bu sırada damla sakızını havanda dövüp muhallebiye ekleyin. Muhallebi koyulaştığında altını kapatıp soğumaya bırakın. Biraz soğuyunca labne peynirini ilave edip çırpın. Vişne sosu için vişneleri bir tencereye alın ve üzerine toz şekeri ekleyin. Vişneler biraz rengini verince üzerine 4 çorba kaşığı suda açtığınız nişastayı karıştırarak ekleyin. Koyulaşana dek karıştırarak pişirin ve altını kapatın. Sostan 2 çorba kaşığını kenara alıp içine 1 su bardağı su döküp karıştırın. Baton bir kek kalıbının içini streç filmle kaplayın. İçine biraz muhallebi yayın. Bisküvileri vişne suyuna batırıp çıkarın ve muhallebinin üzerine dizin. Taban tamamen dolduktan sonra tekrar 1 parmak kalınlığında muhallebi döküp bisküvi dizin. Muhallebi ve bisküvi bitene kadar işlemi tekrarlayın. Üzerini streç filmle kaplayıp bir gece buzdolabında bekletin. Üzerine vişne sosu yayın ve vişne ile süsleyerek soğuk servis yapın.

