



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIK KREMALİ VIŞNELİ PASTA

4 adet yumurta
4 kahve fincanı şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket vanilya
4 kahve fincanı tuz
Krema için:
1 kutu fındık kreması
1 paket labne peyniri
1 su bardağı çekirdekleri çıkarılmış vişne

Kek malzemesi karıştırılır, ortası delik olmayan kek kalıbına dökülür. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir. Fırından çıkıp biraz soğuyunca ortadan enlemesine ikiye kesilir. Fındık kreması ve labne peyniri iyice karıştırılır. Kesilen kekin ilk katına yarısı sürülür. Üzerine vişneler serpilir. Üzerine ikinci kat kek yerleştirilir. Kalan krema üzerine ve kenarlarına sürülür. Buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.