



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

JÖLELİ ÜZÜMLÜ PASTA

1,5 paket yulaflı bisküvi
100 gr eritilmiş margarin
150 gr labne peyniri
300 gr çırpılmış krem şanti
2 adet yumurta sarısı
2 paket tart jölesi
80 gr toz şeker
200 gr beyaz üzüm

Bisküviler, toz haline getirilir.

Margarin eritilir, toz haline getirilmiş bisküvilere yedirilir.

Bisküviler, 18-20 cm çapında bir kelepçeli kalıbın tabanına sıkıca yayılır.

30 dakika boyunca buzdolabında tutulur.

Labne peyniri bir kaba alınır, mikser ile çırpılır.

Çırpılmış krem şanti eklenip çırpılarak peynire yedirilir.

Yumurta sarıları ayrı bir kaptaki toz şekerle çırpılarak kabartılır.

Krem şantili karışıma eklenip yedirilir.

2 paket tart jölesi 2 çay bardağı su ile karıştırılarak kaynatılır, soğumaya bırakılır.

Krem şantili karışım bisküvinin üzerine yayılır. Üzerine de tart jölesi sürülerek derin dondurucuda 2 saat bekletilir.

Servisten yarım saat kadar önce buzluktan çıkarılır.

Kek, çember kalıptan çıkarılacak kadar çözüldükten sonra kalıptan dikkatlice çıkarılır, servis tabağına alınır, beyaz üzümlerle süslenerek, üçgen dilimler halinde kesilip soğuk olarak servis edilir.

