



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY AHUDUDULU PASTA

1 adet kakaolu hazır kek
1,5 çorba kaşığı meyve suyu
1 buçuk su bardağı ahududu
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı şeker
yarım kutu labne peyniri
1 kutu kakaolu pasta kreması.
Süslemek için:
Ahududu

Keki öncelikle ikiye ayırın. Daha sonra iki yarısını da meyve suyu ile ıslatın. İçine süreceğiniz kremayı hazırlayın. Bunun için un ve şekeri karıştırın. Sütü ekleyin. Muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. Ocaktan aldığınız kremaya labne peynirini ekleyin. Kremayı soğumaya bırakın. Ahududunu robotta püre haline getirin. Soğuyan krema ile karıştırın. Bu kremayı kekin bir yarısının üzerine yayın. Diğer yarısını da üzerine kapatın. Pasta kremasını üzerindeki tarife göre hazırlayın. Pastanın her tarafını kaplayacak biçimde sıvayın. Üzerini ahududuyla süsleyip birkaç saat buzdolabında bekletin. Dilimleyip servis yapın.
