



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY PEYNİR KREMALI PASTA

1 adet hazır kakaolu pasta keki
1 su bardağı neskafe
3 çorba kaşığı şeker
Kreması için:
1 paket labne peyniri
2 çorba kaşığı pudra şekeri
4 çorba kaşığı yoğurt
4 çorba kaşığı toz kremşanti
1 çay bardağı süt
1 paket vanilya
Üzeri için:
Erimiş çikolata

Sıcak suda neskafeyi hazırlayıp içine şekeri ekleyin ve karıştırın. Bu karışımla hazır pasta kekinin iki parçasını da ısların. Servis tabağına aralarına hiç bir şey koymadan iki katı üst üste yerleştirin. Bu arada kreması için labne peyniri, pudra şekeri ve yoğurdu bir kap içinde çırpın. Toz kremşanti ve sütü de çırpıp içine aktarın. Birlikte tekrar çırpın ve içine vanilyayı ekleyip bu peynirli harcı kekin üzerine sürün. Bolca ve kabarık bir şekilde olsun ki güzel gözüksün. Üzerine de eritilmiş çikolatayı gezdirip servis yapın.