# LABNE PEYNİRLİ KREMALI PASTA

http://www.hurriyet.com.tr

4 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
1 çay bardağı pirinç unu
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Yarım limonun suyu
Yarım çay kaşığı karbonat
Süsleme için:
2 paket kedi dili
Hindistancevizi
Şekerleme
Labne peynirli ve kakaolu krema için
1 litre süt
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı un
200 gram labne peyniri
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı kakao

Yumurta sarısını ve sütü pişirme tenceresine koyun ve çırpın. Toz şeker, kakao ve unu ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Kısık ateşte pişirin. Pişmeye yakın vanilya ve labne peynirini ilave edip 5 dakika daha pişirin, kaynamaya başladığında altını kapatın. Karışımı karıştırarak ılınmasını bekleyin.
Pişirme tepsisini tereyağı ile hiç boş yer kalmayacak şekilde yağlayın.
Un, nişasta, vanilya, kabartma tozu ve karbonatı bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekeri mikserle 5 dakika kadar çırpın. Unlu karışımı dökmeden bir iki damla limon damlatın. Çırpmaya devam edin. Unlu karışımı da döküp 1 dakikadan az mikserle yavaş devirde çırpın. Hazır olan pandispanya hamurunu yağlayıp unlanan pişirme kabına dökün. Tepsiyi sallayarak hamurun düzgün yayılmasını, tezgaha birkaç kez vurarak da hava kabarcıklarının kaybolmasını sağlayın.
Fırını 200 dereceye ayarlayın. Tepsiyi orta rafa koyun. Kenarları hafif kabarmaya başladığında dereceyi 150'ye indirin. Tezgaha mutfak havlusu serin. Pişen pandispanyayı havluya ters kapatın. Üzerine nemli bez koyup kısa süre soğuması için bekleyin.
Pandispanyayı ikiye bölün. Servis tabağına koyun. Ara kremasını yayın. İkinci parçayı kapatın. Kremayı üzerine ve yanlarına sürün. Kedi dillerini kekin yüksekliğini bir miktar aşacak şekilde testere bıçakla kesin. Pastanın kenarlarına yapıştırın. En son kurdelesini bağlayın. Üzerine hindistancevizi serpin. Çeşitli şekerlemeler veya meyve ile süsleyebilirsiniz. 1 gece buzdolabında bekletip servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:142707 • adı:Labne Peynirli Kremalı Pasta • gönderen:devir • indirme tarihi:01.05.2024 - 04:54