LABNE PEYNİRLİ MEYVELİ GELİN PASTASI

5 adet yumurta
6 kahve fincanı un
4 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay bardagı limon suyu
1 adet yumurta
1 su bardagı şeker
4 yemek kaşıgı un
2 paket vanilya
1 paket labne peyniri
1,5 çay bardagı limonata veya vişne suyu
1 paket tart jölesi
25 gr fındık veya hindistancevizi
2 adet kivi elma portakal

Yumurtaları şekerle beyazlaşıp köpürene kadar çırpın. Elenmiş unu, limonlu suyu, kabartma tozunu ekleyip tekrar çırpın. Kelepçeli kalıbı yağlayıp tabanına un serpin. Hamuru içine boşaltıp 170 derece ısılı fırında pişirin. Kalıbından çıkarıp ikiye kesin. Kesik yüzeylerini fırça yardımıyla vişne suyuyla ıslatın. Kreması için unu, şekeri, sütü, vanilyayı, yumurtayı iyice karıştırın. Üzeri göz göz olana kadar ağır ateşte pişirin. Soğuttuktan sonra labne peynirini ekleyip çırpın.
Pastanın kesik yüzeyine sürüp üzerine meyve dilimlerini yerleştirin. Diğer pasta parçasının kesik yüzeyine tekrar krema sürüp meyvelerin üzerine oturtun. Kalan kremayla pastanın yanlarını ve üzerini sıvayın. Meyve dilimlerini pastanın üzerine dizin. Tart jölesini tarifine uygun hazırlayın. Meyvelerin üzerine kaşıkla gezdirin. Pastanın kenarlarını fındık parçalarıyla kapatın. Buzdolabında birkaç saat bekletin ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:136590 • adı:Labne Peynirli Meyveli Gelin Pastası • gönderen:sülün • indirme tarihi:05.05.2024 - 15:36