



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ ÇİKOLATALI PASTA

Beril Öztürk

Pınar Labne 200 gr (1 Paket)
2 Su Bardağı Ilık Su
2 Poşet Pınar Krem Şanti
1 Su Bardağı Pınar Süt
1 Küçük Kutu Nutella
2 Paket Kedi Dili Bisküvi
2 Çorba Kaşığı Nescafe
Damla Çikolata
Kakao

Ilık su ile nescafeyi karıştırın. Kelepçeli kalıbın kenarlarına streç film döşeyin. Bisküvileri teker teker ıslatarak dik olarak kalıbın kenarlarına yan yana döşeyin. Bir kat da altına döşeyin. Ayrı bir kaptaki süt ile krem şantiyi çırpın. İçine Pınar Labne ve nutellayı ekleyip tekrar çırpın. Sırasıyla bir kat bisküvi bir kat krema döşeyin. Bu işleme krema bitene kadar devam edin. En üste krema sürün, üzerine damla çikolatalar serpin, onun da üzerine kakao serpin. 1-2 saat dolapta beklettikten sonra kelepçeli kalıptan çıkartın. Dikkatli bir şekilde streç filmi de çıkartın. Dilerseniz üzerini mevsim meyvelerine göre de süsleyip servis yapabilirsiniz.