



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNE VE MEYVELİ GOFRET

<https://www.elele.com.tr>

100 gram un
2 gram tuz
90 gram tereyağ
100 gram pudra şekeri
1 gram vanilya
4 adet yumurta sarısı
Kreması için:
200 gram labne peyniri
140 gram krema
2 adet yumurta sarısı
1 gram vanilya
40 gram süt
10 gram nişasta
70 gram şeker
Çilek sosu için:
100 gram su
100 gram çilek püresi
150 gram çilek
60 gram şeker

Gofreti için, tereyağı ve pudra şekeri beyazlaşana kadar mikserde çırpılır. Kuru malzemeler ayrı bir kaptan tartılır. Tereyağı ve pudra karışımına yumurta sarısı azar azar yedirilir. Daha sonra kuru malzemeler eklenir. Üzerine silikon pişirme altığı ya da pişirme kağıdı konan tavaya, sıkma torbası ile arada 5 santimetre kalacak şekilde sıkılır. 190°C fırına atılır. 6 dakika pişirilir. Çıkarıldıktan sonra yağlanmış merdanenin üzerinde 2 dakika bekletilir. Krema için; yumurta sarısı ve şeker beyazlaşana kadar mikserde çırpılır. Nişasta hariç bütün malzemeler konur. Nişasta su ile bağlanır ve en son eklenir. Bütün malzemeler birbirine yedirilir. Çilek sosu için; su, şeker ve çilek püresi ocakta kaynatılır. Sonra çilek ilave edilir. Gofret alt taban konur, üzerine krema sıkılır, sonra üst taban konur. Hazırlanan çilek sosla süslemesi yapılır.



