



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MASKARPONE

Kullanılacak malzeme (12 kişilik):

200 gram toz şekeri,

300 gram yağlı ve taze lor peyniri,

kurutulmuş ve un durumuna getirilmiş on acıbadem kurabiyesi,

fırında kurutulmuş ve kıyılırcasına ince doğranmış 100 gram badem içi,

toz durumuna getirilmiş 100 gram çikolata,

2 yumurta sarısı,

1/2 kilo kaymak.

Yapımı: Yumurtaların sarısını yayvan ve büyük bir porselen kâsede toz şekeriyle birlikte çırparak köpürtmeli. Çırpma ara vermeden buna sırasıyla lor peynirini, acıbadem kurabiyesi ununu, badem içlerini ve çikolatayı azar azar katıp her defasında katılanı karışıma iyice yedirmeli. En sonunda hafifçe çırpılmış taze kaymağı, karıştırılmakta olan karışıma azar azar ve dikkatle karıştırmak Elde edilen karışımı, içi yağ kâğıdıyla kaplanmış bir kalıba boşaltmalt ve kalıbı buz dolabına kaldırıp servis vaktinden önce en azından 12 saat dolapta tutmalı. İsteyenler yarım kilo kaymak yerine ikibuçuk bardak krem şanti katabilirler.

Servis vakti gelince kalıbı bir servis tabağına başaşağı edip içindekini aktarmalı. Yağ kâğıdını dikkatle kaldırdıktan sonra tabağı sofraya götürmeli.