



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORMAN MEYVELİ PASTA

1 adet hazır pasta keki

1 su bardağı süt

3 orba kaşığı şeker

Kreması için:

2 paket labne peyniri

1 su bardağı çiğ krema

1 ay bardağı pudra şekeri

5 orba kaşığı toz krem şanti

Üzeri için:

1 su bardağı böğürtlen

1 su bardağı frambuaz

1 su bardağı dövülmüş fındık

Kreması için labne, çiğ krema, şekeri, toz krem şantiyi iyice çırpın ve dolaba koyup 30 dakika bekletin. Pasta kekini süt ve şeker karışımıyla ıslatın ve üzerine frambuaz ve böğürtlenle kaplayın. Diğer yarısını üzerine koyup sütle ıslatın. En son üzerine kalan kremayla kaplayın dolapta 1 saat bekletip soğurun ve üzerini kalan meyvelerle kenarlarını da fındıklarla süsleyin.