



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTA AKDENİZ

- 1 adet hazır kek (kakaolu veya sade)
- 1 su bardağı sıcak su
- 1 yemek kaşığı neskafe
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket labne peynir
- 2 yemek kaşığı kakao

### Yapılışı:

Önce hazır kekimizi (veya kendinizin hazırladığı bir pandispanya da olabilir) ortadan ikiye bölelim. Öte yandan; sıcak su, şeker ve neskafeyi bir kâsenin içinde, şeker iyice eriyinceye dek kaşıtalım. Şimdi bu sosla iki parça kekin her tarafını iyice ıslatalım. Bir taraftan da, ufak bir tencereye; süt, un, toz şeker ve vanilyayı aktarıp, orta ateşin üzerine oturtalım. Sürekli karıştırarak, koyu muhallebi kıvamına gelinceye dek bu kremayı pişirelim. Kaynamaya başladıktan 1-2 dakika sonra ocaktan alalım ve ılınmaya bırakalım. Ilınan kremanın içine labne peyniri ekleyip, mikserle 1-2 dakika kadar çırpalım. Şimdi de bu kremayı kekin arasına, üstüne ve etrafına düzgünce sürelim. En sonunda da keke, kakao serpiştirip, varsa çikolata drajeleriyle süsleyip, buzdolabına koyalım. En az 3-4 saat bekletip, daha sonra dilimleyip, servise sunalım.