



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR KREMALI PASTA

7 orba kaşığı margarin
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
2 su bardağı un
1,5 paket kabartma tozu
2 su bardağı granül kahveli süt
KREMA İÇİN:
500 gr. süt
10 orba kaşığı toz şeker
3 orba kaşığı buğday nişastası
Yarım kutu labne peyniri
2 orba kaşığı kakao

Margarini, toz şekeri ve yumurtaları köpürene dek çırpın. Kabartma tozunu katın.

Unu, topaklanmaması için karışıma tahta bir kaşıkla yedirerek dkn. Kek kalıbını yağlayıp karışımı içine dkn.

Üzerini kağıtle kaplayın. Fırını 180 C'de ısıtın ve keki önce yüksek, sonra orta en son düşük ısıda 30 dakika

pişirin. Soğumaya bırakın. Sütü, toz şekeri ve nişastayı ateşte sürekli karıştırarak koyu bir krema haline getirin.

Biraz soğuduktan sonra içine labne peynirini katıp mikserle M iyice çırpın. 5 dakika dinlendirin.

Keki enlemesine ikiye bölün ve alt katı kahveli sütle iyice ıslatın. Kremanın yarısını üzerine yayın ve diğer keki

zerine kapatıp onun da üstünü kahveli sütle ıslatın.

Geri kalan kremayla üzerini kapatın.