



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR KREMALI PASTA

7 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
10 Çorba Kaşığı krema için toz şeker
1 Paket kabartma tozu
2 Su Bardağı nescafe süt
3 Çorba Kaşığı krema için buğday nişastası
1 Su Bardağı toz şeker
3 Adet yumurta
1 Paket kreması için labne peyniri
2 Çorba Kaşığı kreması için kakao
2 Su Bardağı un
500 gr krema için süt

Fırını 180 °C'de ısıtın ve keki önce yüksek, sonra orta en son düşük ısıda 30 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Sütü, toz şeker ve nişastayı ateşte sürekli karıştırarak koyu bir krema haline getirin. Biraz soğuduktan sonra içine labne peynirini kaşık mikserle iyice çırpın. 5 dakika dinlendirin. Margarini, toz şeker ve yumurtaları köpürene dek çırpın. Kabartma tozunu katın. Unu, topaklanmaması için kaşıkla yedirerek dökün. Kek kalıbını yağlayıp karışımı içine dökün. Ve üzerini kağıda kaplayın. Keki enlemesine ikiye bölün ve alt kan nescafe sütü iyice ıslatın. Kremanın yarısını üzerine yayın ve diğer keki üzerine kapatıp onun da üstünü nescafe ile ıslatın. Geri kalan kremayla üzerini kapatın. Üzerini kakaoyla süsleyip buzdolabında soğuttuktan sonra dilimleyip, servis edin.