



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PINAR LABNELİ BEYAZ ÇİKOLATALI MOUSSE

200 g Pınar Labne
200 ml Pınar Krema
200 g beyaz çikolata
100 g toz badem (1 bardak)
4 yaprak jelatin (önce yarım saat soğuk suda ıslatın, sonra 1/4 su bardağı sıcak suda eritin)
Yarım su bardağı toz şeker
2 yumurta akı
1 paket vanilya
Pandispanya keki

Çikolatayı benmari usulü eritin. Krema ve Pınar Labne'yi çırpın. Yumurta aklarını şeker ile beyazlaştıncaya kadar çırpın ve hepsini karıştırın. Badem ve vanilyayı ekleyin. Erittiğiniz jelatini ilave edin (sulu bir karışım olacak). Karışımı kapaklı bir buzdolabı kabına aktarıp soğuması ve kıvamını bulması için 3-4 saat kadar buzdolabında bekletin. Aralara pandispanya keki koyarak bardaklara dökün ve servis edin.

