



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## QUARK KREMALI PASTA DOLGUSU

[www.miele.com.tr](http://www.miele.com.tr)

500 gr. Quark  
100 gr. Şeker  
100 ml Süt  
1 Paket Şekerli Vanilin  
1 Limon suyu  
12 yaprak beyaz Jelatin  
500 ml Krema  
Üstüne serpmek için:  
Pudra şekeri

Dolgu için Quark ile şekeri, sütü, şekerli vanilini ve limon suyunu karıştırın. Jelatini soğuk suda yumuşatın, bastırın ve mikrodalgada 450 Watt gücünde 20 saniyede veya ocak üstünde en düşük ayarda çözün. Jelatin içine biraz Quark karışımını ekleyin ve karıştırın.

Bu karışımı kalan Quark ile karıştırın ve soğumaya bırakın. Arada bir karıştırın.

Quark karışımı üzerinde karıştırma izleri belli olduğunda sıkı çırpılan kremayı buna ilave edin.

Tabanın bir tanesini pasta tabağına yerleştirin, Quark krema karışımını üstüne sürün, üstüne tabanın ikincisini yerleştirin, Quark-krema-karışımını üzerine sürün, onun üzerine son tabanı yerleştirin.

Turtayı iyice soğutun, üzerine pudra şekeri serpererek servis yapınız.