



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ BİSKÜVİ PASTASI

6 kişilik gerekli malzemeler:

500 gr vişne

6 çorba kaşığı vişne reçeli

2-3 paket kakaolu bisküvi

1 çay bardağı kakao

6-7 yumurta akı

1 tatlı kaşığı hindistancevizi

1. Vişneleri yıkayıp çekirdeklerini çıkarın. Fırını 150 dereceye ayarlayıp ısıtın. Bisküvileri robotta ezerek un haline getirin. Kakao ilave edip karıştırın. Yumurta aklarını ayrı bir kapta kar halinde çırpın. Bisküvili karışıma ekleyip karıştırın.

2. Hazırladığınız hamuru dörde bölün. 20 cm çapındaki 4 tart kalıbını yağlı kağıtla kaplayıp hamuru kalıplara bölüştürün ve fırında 30 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

3. Keklerden birini servis tabağına alıp üzerine reçel sürüp vişneleri dizin. Diğer katları aralarına reçel sürüp vişne dizerek üst üste dizin. Üzerine hindistancevizi serpip buzdolabında 15 dakika bekletin. Dilimleyerek servis yapın.