



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ LABNELİ PASTA

Esra İşsever

Pandispanya Hamuru İçin;
4 yumurta
3/4 su bardağı toz şeker
3/4 su bardağı elenmiş un
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 cimdik tuz
250 gr kadar çekirdekleri ayıklanmış vişne+kendi doğal suyu
Üstüne parçalanmış ve rendelenmiş çikolata parçaları
Kabartma tozu
Kreması İçin;
7 yemek kaşığı şeker
1 yumurtanın sarısı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı buğday veya mısır nişastası
2 su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket labne peyniri

Yumurta aklarını ve sarılarını ayırın.Aklarına hiç sarı değmemesi gerekiyor yoksa hamurunuz olmaz.Aklarını cam yada metal derin bir kaptaki bir cimdik tuz ile hafif kar haline gelene kadar yüksek hızda mikserlerinizle çırpın.Şekerin yarısını ilave edip iyice kar haline gelene dek çırpmaya devam edin.Ayrı bir kaptaki kalan şekerlerle yumurta sarılarını kabarık krema gibi olana kadar çırpın.Rengi güzel açık sarı bir renk olacaktır.Önceden çırptığınız yumurta aklarını içine sarıları ve unu ilave edip tekrar ancak karışacak kadar yavaşça karıştırın.Hatta kaşık yada spatula ile yaparsanız daha iyi olur.Önceden yumurtaları çırparak ortaya çıkan havayı indirmemeye özen gösterin.Sıvı yağda ilave edip hafifçe karıştırın.Önce yağlanmış sonra unlanıp silkelenmiş yuvarlak pasta kalıbınıza hamuru dökün.350 F(175c) dereceli fırında kabarık üstü pembeleşene kadar pişirin.Yaklaşık 24-35 dakika arası.Hafif ılındıktan sonra kenarlarından bıçakla geçip kalıptan çıkarın. Soğumaya bırakın

KREMASI İÇİN;

Orta büyüklükte bir tencereye yumurta sarısı ve şekeri koyup tel çırpma aleti ile yada çatalla hafifçe çırpın.Un ve nişastayı da ilave edin.Sonra soğuk sütü koyup karıştırın.Altını açıp orta ısıda koyulaşana dek karıştırarak pişirin.Kaynamaya başladıktan 1 dakika kadar sonra altını kapatıp vanilyayı,ılındıktan sonrada labne peynirini ilave edip karıştırın.

PASTANIN BİR ARAYA GETİRİLMESİ;

Soğumuş olan pandispanyamızı tırtıllı bıçak ile 2'ye veya 3'e bölün isteğinize göre.Eğer meyveli pasta işte arzuya göre içine dilimlenmiş muz,çilek koyabilirsiniz.Pastayı koyacağınız yuvarlak tepsi yada tabağa ilk pandispanya parçasını koyup üzerine kremayı koyun.(üç bölüyseniz kremanın yarısını kullanın)Vişnelerin düzgün tanelerinden üstüne süslemek için ayırın(yaklaşık 16-17 tane) vişnenin yarıya yakınını yarım yarım şekilde paylaşarak dağıtın.Sonra diğer katıda koyup aynı işlemi tekrarlayın.En üst parçayı yerleştirip isterseniz hazır krem şantiyi paket tarifine göre hazırlayıp üstünü kaplayın.Kalan vişne taneleri ile pastanın süsleyip rendelenmiş çikolata serpiştirin.Buzdolabında en az 2 saat (tercihen bir gece)bekletip servis yapın.