



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ PEYNİRLİ BİSKÜVİLİ PASTA

Kullanılacak Malzemeler

- 1 paket margarin (veya tereyağı)
- 2 su bardağı süt
- 1 kutu krem peynir
- 2 paket tart jölesi
- 2 paket krem şanti
- 2 paket vişne jöle
- 4 su bardağı vişne (çekirdeği çıkartılmış)
- 2 paket bisküvi
- 2 yumurta
- 3 fincan sıcak su

Hazırlanma Şekli

Bisküvileri mikserle ezerek un haline getirin. Margarini eritin ılınınca bisküvilerle karıştırın. Kelepçeli kek kalıbının altına yayın. 2 paket krem şantiyi 2 su bardağı soğuk süt ile mikserle karıştırın, çırparak krema kıvamına getirin. 2 bardak vişnelerin çekirdeklerini ayıklayın. Çok ezilmeyecek şekilde mikserden geçirin.(İri kalacak şekilde de doğrayabilirsiniz.) 2 Paket Vişne jölesini 3 bardak sıcak suyla eritin. Yumurtaları çırpın. Krem şantiyi, vişne jölesini, 2 bardak ufak ufak doğradığınız vişneyi ve yumurtaları ve krem peyniri mikserde karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı kalıba döktüğünüz bisküvilerin üstüne dökün. Buzlukta donana kadar bekletin.(bir gece beklerse iyi olur.) Tart jölesini hazırlayın. Buzdolabında beklettiğiniz karışıma 2 bardak çekirdekleri çıkarılmış vişneleri üzerine dizin. Tart jölesini vişnelerin üzerine dökün. Buzdolabında tekrar dondurun. Donduktan sonra kalıbı açın. Servis tabağına koyun.