



Pınar Labneli Meyve Şöleni

Malzemeler

Dilediğiniz bir kek veya 1 tane pastaban

Muhallebisi için;

200 g Pınar Labne

100 g Pınar tereyağı

3 kahve fincanı un

1 su bardağı toz şeker

1 lt süt

1 paket vanilya

Keki ıslatmak için;

1 bardak süt

Üzeri için;

Frambuaz

Böğürtlen

Çilek

Portakal kabuğu rendesi

Damla çikolata

Hazırlanışı

100 g tereyağı bir tencereye alınır; eritilir. 3 kahve fincanı un ilave edilir. Kavrulur (un kokusu çıkıncaya dek). Kavrulan unun üzerine 1 su bardağı toz şeker ve 1 lt süt ilave edilip muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir. Ocaktan aldıktan sonra 1 paket vanilya ilave edilir ve karıştırılır. İlinması için beklenir. İlinan muhallebiye 1 paket Pınar Labne ilave edilip mikserle iyice çırpılır.

Kekler kare parçalar halinde kesilir. Kuplara kekler paylaşılır. Kekler bir yemek kaşığı sütle ıslatılır. Üzerine hazırlanan Pınar Labneli muhallebiden dökülür. Üzeri frambuaz, böğürtlen, çilek, damla çikolata ve portakal kabuğu ile süslenir. Buzdolabında en az 6 saat dinlendirildikten sonra servise alınır. Not: Eğer dondurulmuş meyve kullanılacaksa servisten 5-10 dk önce muhallebinin üzeri süslenir.