

Ahududulu Pasta

Malzemeler

1 adet kakaolu hazır kek,
1,5 corba kasigi meyve suyu,
1 buçuk su bardagi ahududu,
2 su bardagi sut,
2 corba kasigi un,
3 corba kasigi seker,
yarim kutu labne peyniri,
1 kutu kakaolu pasta kremasi
Suslemek icin ahududu

Yapilisi

İlk olarak keki ikiye ayıralım. Daha sonra iki yarısını da meyve suyu ile ıslatalım. İçine sureceğimiz kremayı hazırlayalım. Bunun için un ve şekeri karıştırıp Sutu ekleyelim Muhallebi kıvamına gelene kadar pisirelim

Ocaktan aldığınız kremaya labne peynirini ekleyin Kremayı sogumaya bırakın Ahududunu robotta pure haline getirelim Soguyan krema ile karıştırıp Bu kremayı kekin bir yarısının üzerine yayalım. Diğer yarısını da üzerine kapatalım.

Pasta kremasını üzerindeki tarife göre hazırlayın Pastanın her tarafını kaplayacak biçimde yayalım

Üzerini ahududuyla süsleyip birkaç saat buzdolabında bekletip Dilimleyerek servis yapalım ellerimize sağlık