

Kayisi Soslu Pasta

Malzemeler

Tabani için:

1 paket yulaflı bisküvi

1 paket burçaklı bisküvi

4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

Yarım çay bardağı fındık içi

Yarım çay bardağı süt

Peynirli harc için:

500 gram labne peyniri

1 su bardağı şeker

200 ml krem

Yarım limon suyu

1 vanilya çubuğu

2 yemek kaşığı nişasta

2 yemek kaşığı un

3 yumurta

Üzeri için:

10 yemek kaşığı kayısı marmeladı

2 su bardağı + 4 yemek kaşığı su

2 yemek kaşığı nişasta

Süslemek için:

Kayısı kompostosu

Badem

Yapılışı

Eritilmiş tereyağı, yulaflı bisküvi ve burçaklı bisküvi rondodan geçirilir. Fındık içi ve süt eklenip tekrara rondodan geçirilir. 26 cm çaplı kelepçeli kalıba bastırılarak yayılır.

Buzdolabında yarım saat bekletilir. Diğer tarafta peynirli harc için labne peyniri ve şeker mikserle çirpilir. Krem, limon suyu, vanilya özü, nişasta ve un eklenip tekrar çirpilir. Hafifçe çirpilmiş yumurtalar karışımına eklenip yavaşça karıştırılarak yedirilir.

Kalıptaki bisküvi tabanının üzerine aktarılır. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 45 dakika pisirilir. Üzeri için kayısı marmeladı 2 su bardağı su ile inceltirilip kaynatılır.

Nişasta 4 yemek kaşığı su ile acılıp kayısı marmeladına eklenir. 1-2 dakika kaynatılır.

İlirdikten sonra pisen pastanın üzerine yayılır. Kayısı kompostosu ve bademle süslenir

AFİYET OLSUN