

Labneli Tatli

Malzemeler

250 gr labne peyniri
1 kutu krema (200gr)
1 pk bitter cikolata (80 gr)
Yarim su bardagi seker
2 tepeleme yemek kasigi kakao
2 tatli kasigi tereyag (20 gr)
1 pk vanilya

Yapilisi

Derin bir kapta seker ve labne seker eriyene kadar cirpilir.
Benmari usulu erittigimiz cikolata ve tereyag (ben mikrodalgada erititiyorum)ilidiginda labnenin icine ilave edilir ve cirpmaya devam edilir.
Kremada ilave edilip birkac dakika cirpildiktan sonra kakao ve vanilyada dokulur ve birkac dakika daha iyice karisina kadar cirpilir ve sikma torbasina doldurulur ve15 dakika dolapta bekletilir,sonra servis edecegimiz kuplara sikilir ve tekrar dolapta sogumaya birakilir.
Soguyan tatlinin uzerine tercihe gore,findik,meyve parcalari veya sus sekerlerden serpilir.