

Meyveli Trifle

Malzemeler

500-600 gram cilek
2 adet muz
3-4 adet kivi
12 adet kedidili biskuvi
1 adet yumurta sarisi
2 yemek k. un (tepeleme)
2 yemek k. nisasta (tepeleme)
3/4 su bardagi toz seker
1 litre sut
1 paket vanilya
2 yemek kasigi tereyag
1 kutu labne peyniri (200 gram)

Yapilisi

Sutun 1,5 cay bardagini biskuvileri iletmak icin ayirin.
Kalanini yumurta sarisi, un, nisasta ve seker ile muhallebi kivamina gelen kadar karistirarak pisirin.
Ocaktan alip vanilya ve tereyagi ekleyin.
Mikser ile 5 dakika cirpin. Biraz soguyunca kremaya labne peyniri ekleyin ve 5 dk. daha cirpin.
Cam bir servis kasesinin yan kenarlarina cilekleri ince dilimler halinde yerlestirin.
Servis kasesinin tabanina 2 yemek kasigi krema yayın.
1,5 cay bardagi sutu 2 yemek kasigi seker ile karistirin. Biskuvileri bu karisima batirip kremanin uzerine siralayin.
Uzerine 4 yemek kasigi krema yayın ve ince dilimlenmis cilekleri dizin.
Cileklerin uzerine 2 kasik krema yayın ve tekrar biskuvileri sute batirip krema uzerine siralayin.
Tekrar sirasiyla 2 kasik krema, cilek ve ince dilimlenmis muz ve bol krema surun.
En uste kremadan sonra kivi ve cilek dizin.
Buzdolabinda 6-8 saat kadar bekletin.