

Kurabiye Pasta: (8 -12 kişilik)



Malzemeler:

Kurabiye kısmı için:

- 250 gr. (7 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 2 yumurta
- 1.5 su bardağı esmer şeker
- 360 gr. (3 su bardağı) elenmiş un
- 250 gr. (2 su bardağı) damla çikolata
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya

Kreması için:

- 120 gr. (3,5 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 400 gr. (2 kutu) labne peynir (en az 2 saat tel süzgeçte bekletilmiş)
- 2+2/3 su bardağı pudra şekeri
- 2 paket toz kremşanti

Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (2 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Üzeri için:

- 40 gr. (2 yemek kaşığı) toz kakao

Kurabiye kısmını yapmak için mikserle ilk önce şeker ve yumurtayı çırpıyoruz. Daha sonra içine **Teremyağ**'ımızı ilave ederek çırpmaya devam ediyoruz. 3 bardak elenmiş unumuzu, kabartma tozumuzu ve vanilyayı ekleyerek tekrar karıştırıyoruz. Mikserimizi kaldırıp çikolatalarımızı ilave ederek bir kaşık yardımıyla hamurumuzu karıştırıyoruz.

26 -28 cm.lik tercihen kelepçeli kalıbımızı 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlıyoruz. İçine kurabiye hamurumuzun yarısını koyup eşit olmasına dikkat ederek yayıyoruz. 180 derece fırında 25 dk. kadar pişirip kürdanla kontrol edip fırından alıyoruz. Diğer kurabiye katımızı varsa aynı boyuttaki farklı bir kalıpta o kalıbıda yağlayarak aynı şekilde kalıba yerleştirip pişmesi için fırına alıyoruz.

Kurabiye katlarımız piştikten sonra iyice soğumaları için beklemeye alıyoruz ve biz bu arada kremamızı hazırlıyoruz. Labne peynirlerimizi, **Teremyağ**'ımızı, pudra şekeri ve toz kremşantilerimizi karıştırma kabımıza alıp çırpıyoruz. Kremşanti gibi kıvamlanan kremamızı eşit miktarlarda kurabiye katlarımızın arasına ve üstüne yayıyoruz. En üste toz kakao serpip bir gece beklettikten sonra servis ediyoruz.

Püf Noktası:

Kurabiye katlarımız fırından çıktıklarında kırılğan olacakları için 10 dk. kadar beklettikten sonra kurabiye katlarının kalıptan çıkarılması faydalı olacaktır. Bu hamur aynı zamanda harika bir cookie hamurudur. Bir dondurma kaşığı veya elinizle toplar yapıp fırın tepsinize aralıklı olarak yerleştirip 7-8 dk kadar pişirerek de denemenizi tavsiye ederim. İsterseniz iki kat arasında ceviz veya fındık gibi yemişler kullanıp tadını zenginleştirebilirsiniz.