



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK KREMALI PASTA

Hamuru için:

- 4 yumurta akı
 - 1 çorba kaşığı su
 - 150 gr. şeker
 - 1 tutam tuz
 - 1 paket vanilya
 - 4 yumurta sarısı
 - 100 gr. un
 - 100 gr. nişasta
 - 1 çay kaşığı kabartma tozu
 - 50 gr. margarin
- Çilekli krema, için:
- 600 gr. çilek
 - 140 gr. şeker
 - 2 yaprak beyaz jelatin
 - 1 yaprak kırmızı jelatin
 - 1/2 kg. krem şantiy
 - 1 çorba kaşığı kıyılmış şamfıstığı

Hazırlanışı:

Hamuru için yumurta aklarını su ile birlikte bir kabın içinde köpük haline gelene kadar çırpın. Şeker, tuzu, vanilyayı yavaş yavaş ilâve edin. Yumurta sarılarını katın. Ayrı bir kabın içinde unu, nişastayı, kabartma tozunu karıştırın. Unu yumurtalı malzemeye katın. Margarinini de bir kabın içinde eritin. Ilıtarak malzemeye katın. Çapı 26 cm. olan bir kalıbı yağlayın. Hamuru koyun. Fırının orta katında 40 dakika pişirin. Keki fırından çıkartarak soğutun. Sonra enlemesine kesin. Her iki parçanın üzerine meyve suyu serpin. Hamurun meyve suyunu çekmesini bekleyin. Bu arada çilekli kremayı hazırlayın. Bunun için de çileklerin saplarını temizledikten sonra, soğuk suyun altında yıkayın. Fazla suyunu alın. 6 adet aynı boyda çileği süslemek için bir tarafa ayırın. Diğerlerini küçük küçük kesin, şekerle karıştırın. Jelatini soğuk suda yumuşatın. Krem şantiyi iyice çırpın. Bir kısmını süslemek için ayırın. Jelatini biraz sıcak su ile bir kaba koyun. Yumuşatın ve soğutun. Kalan krem şantiye jelatini ilâve edin. Küçük kesilmiş çileği Have edin. Çilekli kremanın yarısını birinci hamurun üzerine yayın. İkinci hamuru üzerine yerleştirin. Bütün pastanın üzerini çilekli krema ile kaplayın. Süslemek için ayırdığınız çilekleri ortadan ikiye kesin. Pastanın kenarlarına belirli aralıklarla dizin. Her çileğin arasını torba ile sıkıttığınız krem şantiy ile süsleyin. Süslerin üzerini kıyılmış şamfıstığı ile süsleyip, dilimler halinde keserek servis yapın.