



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ AŞK PASTASI

4 Yumurta Sarısı
100 gr Tozseker
50 gr Su
300 gr Çirpilmis Kremsanti
200 gr Süzme Yoğurt
4 Yaprak Jelatin (Buzlu suda 15 dakika bekletilmiş)
200 gr Çilek
2 Çorba Kasığı Pudra Sekeri
2 Hazır Kalp Sekilli Pandispanya
Süsleme İçin:
25-30 Çilek Sekerlemesi, File Fistik

Kremayı hazırlamak için; yumurta sarılarını mikserle çirpin. Tozseker ve suyu bir tencerede kaynatıp koyulasınca atesten alın.

Çirpilmis yumurta sarılarını yavaş yavaş serbete ilave edin. Mikserle orta hızda 3-4 dakika daha çirpin.

Karışımı derin, çelik veya cam bir kaba alıp süzme yogurdu ilave edin.

Buzlu suda beklettığınız jelatini hafif ateste eritin ve sürekli karıştırarak kremaya ekleyin.

Çilekleri yıkayıp ayıklayın. Pudra sekerini ekleyip robotta püre haline getirin.

Hazırladığınız jelatinli kremaya çilek püresi ve çirpilmis krem santiyi ilave edip iyice karıştırın.

Pandispanyanın birini düz zemine yerleştirip sağ tarafından bir parça kesin. Diğer pandispanyanın ise sol tarafını kesin. (İki pandispanyanın kesilmiş taraflarını birleştirince ikili bir kalp oluşacak.) Her iki parçayı da enine keserek iki dilime ayırın.

Sağ tarafı kesilmiş pandispanya dilimini düz bir tepsiye alın. Sol tarafı kesilmiş olanı birleştirerek ikili kalp şeklini oluşturun. Üzerine çilekli kremayı 1 cm kalınlığında sürün.

Diğer pandispanya dilimlerini de aynı şekilde yerleştirerek kapatın. Kalan krema ile pastanın üzerini ve yanlarını kaplayın. Çilek sekerlemeleri ve file fisticla süsleyip buzdolabında iyice soğutun.



Fotoğraf "bahar coşkun" tarafından gönderildi. 05.06.2016