



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DOĞUMGÜNÜ PASTASI

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 2 Kase Krem şanti (yoğun kıvamda)
- 1 Paket kabartma tozu
- 4 Çay Bardağı un
- 2 Avuç File badem
- 1 Paket vanilya
- 3 Yemek Kaşığı kaynar su
- 5 Çay Bardağı şeker
- 1 Çay Bardağı çilek reçeli
- 10 Adet taze çilek
- 4 Adet yumurta

İlk adım olarak yumurtaların sarılarını ve aklarını ayrı kaselere alıyoruz ve aklarını kar haline gelinceye kadar çırpıyoruz. Sarıların olduğu kaseye önce şeker ve kaynar suyu ekleyip şeker eriyinceye kadar karıştırıyoruz, ardından un, eritilmiş margarin, un (eleyerek) ve kabartma tozunu ilave ediyoruz. İyice karıştırdıktan sonra bunu çırpıtığımız yumurta aklarıyla birleştiriyoruz, yağlanmış yuvarlak kek kalıbına döküp 180 derecede 40 dakika kadar pişiyoruz. Kek pişip soğuduktan sonra enine 3 parçaya dikkatlice kesiyoruz. alttaki parçaya krem şantiyi (isterseniz içine taze çileklerden minik minik doğrayabilirsiniz) sürüp ortadaki parçayı kapatıyoruz. Bu kata kalın bir tabaka halinde çilek reçeli sürüp en üstteki parçayı da yerleştiriyoruz. Kekin etrafını kalan krem şantiyle tamamen kaplayıp üzerine süsleme aparatıyla şekil veriyoruz. Son olarak file bademleri yan yüzeylerine serpip hafifçe sabitliyor üzerine de kestiğimiz taze çileklerimizi koyuyoruz, buzdolabında yarım saate yakın dinlentikten sonra mumlarımızı yerleştirip servise sunabiliriz.