



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ DONDURMALI PASTA

15-20 adet çilek
6 adet yumurtanın akı
Yarım çay kaşığı tuz
1 su bardağı+3 çorba kaşığı vanilyalı pudraşekeri
2 tatlı kaşığı buğday nişastası
2 kutu hazır çilekli dondurma (1 kutu hazır dondurma 900 ml)
Süslemek için:
Çilek

Oda sıcaklığındaki yumurta aklarını tuzla birlikte kar haline gelene dek çırpın. Üzerine yavaş yavaş pudraşekeri ekleyin. Nişasta ilave edip çırpın. Pasta katlarında kullanılmak üzere hazırladığınız karışımı krema sıkacağına doldurup, yağlı kağıt üzerine 1 cm kalınlığında ve 20x20 cm ebadında 2'şer adet,kare bezeler halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 3 saat pişirin ve soğumaya bırakın. Daha sonra kalan karışımı da yağlı kağıt üzerine küçük yuvarlak bezeler şeklinde sıkın. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 3 saat pişirip, soğumaya bırakın. Hazır dondurmayı buzdolabında 20 dakika dinlendirin. 20x20 cm'lik kek kalıbını yağlı kağıtla kaplayın. Hazırladığınız 1 adet kare bezeyi kek kalıbının tabanına yerleştirin. Dondurmayı buzdolabından çıkarıp, hafif yumuşamasını bekleyin. Çilekleri boylamasına ortadan ikiye kesin. Dondurma yumuşayınca, çilekle karıştırın. Çilekli dondurmanın yarısını, kek kalıbındaki bezenin üzerine yayın. Kalan 1 adet kare bezeyi üzerine yerleştirip, kalan dondurmayı yayın. Derin dondurucuda 30 dakika dinlendirip, servis tabağına alın. Üzerini hazırladığınız küçük bezeler ve çilekle süsleyip, soğuk olarak servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 17.11.2021

