ÇİLEKLİ KALP PASTA

1.5 paket Ülker Sade Pötibör Bisküvi
3 adet yumurta
1.5 çay bardağı tozşeker
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 kahve fincanı eritilmiş margarin
1 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
Krema için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı tozşeker
1 yumurta
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı labne
Pastayı kaplamak için:
1.5 su bardağı soğuk süt
1 paket sade toz kremşanti

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.
Pötibör bisküvileri mutfak robotunda öğüterek toz haline getirin. Bir kaba alıp içine un ve kabartma tozu ekleyip elinizle harmanlayın. Başka bir kapta yumurtaları mikserle çırpın. Şekeri ekleyip çırpmaya devam edin. Yağ, süt, margarin ekleyip çırpın. Bisküvi tozunu ilave edip kek hamuru kıvamına gelene kadar büyükçe bir kaşıkla karıştırın.
Kalp şeklinde bir kek kalıbını yağlayın. Hamuru içine boşaltıp önceden ısıtılmış sıcak fırında 35-40 dakika kadar pişirin.
Diğer yanda kremayı hazırlamak için ufak bir tencereye sütü koyun. Yumurta ve yumurta sarısını, nişasta, şeker ve unu ekleyip çırpın. Orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin. Koyulaşınca vanilyayı ekleyip hızlıca karıştırın ve ocaktan alın. Soğuyunca içine labne peynirini ilave edip güzelce karıştırın. Çileklerin 4 tanesini küçük küçük doğrayıp kremaya karıştırın.
Kek soğuyunca kayıptan çıkarın. Enine 2 veya 3 dilime bölüp kremayı ara katlara sürün. Pastayı tamamladıktan sonra çırpılmış kremşanti ile çevresini ve üzerine bir spatula kullanarak sıvayın. Kapladığınız pastanın üzerini taze çilek dilimleri ile süsleyip 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:81416 • adı:Çilekli Kalp Pasta • gönderen:Hazan Yaprakları • indirme tarihi:11.05.2024 - 01:24