ÇİLEKLİ KEDİDİLİ PASTASI

150 gr sana yağı
1 pk toz şanti
1 kase çilek
1 su bardağı süt
kreması için:
3 su bardağı süt
1 yemek kaşığı nişasta
2 yemek kaşığı granül kahve
2 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
üzeri için:
2 yemek kaşığı şeker
1 kase çilek püresi

Kedi Dili Pastasının Yapılışı: Servis edeceğiniz pasta tabağının ortasına, pasta çemberini Koyun. Kedi dili bisküvileri sütle ıslatıp, hem dik durması hem de pasta kalıbının boyuna göre ayarlanması için kedi dillerinin altını kesip, pasta kalıbının etrafına çit gibi sıralayın. Tabanına bir sıra kedi dili bisküvileri sıralayın. Yulaflı bisküviyi ufalayın. Margarinle karıştırıp tabandaki kedi dili bisküvilerin üzerine dökün. Üzerine kestiğiniz kedi dili altlarını yerleştirin. Bir kâsenin içinde toz şeker ile çilek püresini karıştırıp tabandaki kedi dili bisküvilerin üzerine dökün. Krema malzemelerini tencereye alın ve ocakta kıvamını alana kadar pişirin. Pişen kremayı çilek püresinin üzerine boşaltın. Toz krem şantiyi sütle birlikte çırpın ve soğumuş olan kremanın üzerine boşaltıp yayın. Son olarak da bir kâse çileği ortadan ikiye bölüp, krem şantinin üzerinden süsleyin. .Kedi dili pastamızı bir gece buzdolabında beklettikten daha sonra servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023

© lezzetler.com tarif no:87238 • adı:Çilekli Kedidili Pastası • gönderen:mtfk • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:51