ÇİLEKLİ PASTA

Pandispanya için:
5 adet yumurta,
5 kahve fincanı un,
5 kahve fincanı tozşeker,
1 paket vanilya,
1 paket kabartma tozu,
1 tutam tuz,
yarım çay bardağı süt,
1 paket çilekli puding,
2 çorba kaşığı krema,
2 su bardağı süt,
1 paket krem şanti,
1 su bardağı soğuk süt,
1 kase çilek,
1 su bardağı ince kıyılmış badem

Yumurtaları ve tozşekeri bir tutam tuzla köpük gibi olana dek çırpın. Unu, vanilyayı ve kabartma tozunu ekleyin. Karıştırmaya devam edin. Yuvarlak bir kek kalıbının her tarafını yağlayın. Kalıba şeker serpin. Hazırladığınız karışımı kalıba boşaltın, önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin. Soğuduktan sonra enlemesine ikiye kesin. Her iki parçanın içte kalan kısımlarına fırça yardımıyla yarım su bardağı süt sürün. Puding için, 1 paket çilekli pudingi, 2 su bardağı süt ve kremayla birlikte karıştırarak pişirin. Krem şanti ile soğuk sütü katılaşana dek çırpın. Yarım saat buzdolabında bekletin. Pandispanyanın süt sürdüğünüz yüzeyini soğuttuğunuz pudingle kaplayın. 1 kase çileği dilimleyerek pudingin üzerine dizin.Yarım su bardağı ince kıyılmış badem serpin. Diğer pandispanya parçasını üzerine kapatın. Kalan pudinge krem şantiyi ekleyip karıştırın.
Bu karışımı pandispanyanın her yerine sıvayın. Kalan kıyılmış bademleri serpin. 1-2 saat buzdolabında bekletip, servis yapın.

ML® Kolay Çilekli Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:21134 • adı:Çilekli Pasta • gönderen:oya sancaklı • indirme tarihi:23.04.2024 - 14:56