ÇİLEKLİ PASTA

Malzemeler:
500 gram çilek
1 paket pasta kreması
1 paket krem şanti
1 çay bardağı süt
1 paket sade jöle
Hazır pandispanya
1 çay bardağı çilek reçeli suyu
1 su bardağı su
1 adet kivi

Hazırlanışı:
Öncelikle 1 su bardağı suyla, çilek reçelinin suyunu karıştırıp, pandispanyanın her iki katına iyice serpiştirin. Pasta kremasını üzerindeki tarife göre pişirdikten sonra, pandispanyanın ara katlarına 3'te 1'ini yayın. Diğer katı koyup kapatın. Kalan pasta kremasıyla üstünü kaplayın. Yıkanmış kurutulmuş çilekleri orta bölümünden başlayarak buz dolabında soğuttuğunuz pastanın üzerine jöleye batırıp dizin. Ara ara kivileri de yapıştırın.Sütle çırptığınız krem şantiyi küçük boy kalıpla kenarlarına sıkın. Jöle'yi üzerindeki tarife göre yapın ve ılık iken uygulayın.

© lezzetler.com tarif no:42081 • adı:Çilekli Pasta • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:11