



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

5 Yemek Kaşığı Sana Klasik
100 gr kırmızı jöle
1 Paket vanilya
800 gr çilek
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
3 Çorba Kaşığı toz şeker
8 Çorba Kaşığı toz şeker
2 Adet yumurta sarısı
6 Adet yumurta
4 Çorba Kaşığı un
3 Çorba Kaşığı un
13 Çorba Kaşığı süt

Pasta hamurunu hazırlamak için çukur bir kaba yumurtaları kırın ve tozşekeri ilave ederek koyulaşuncaya kadar iyice çırpın. Daha sonra unu ve kabartma tozunu azar azar yumurtalı tozşeker karışımına ilave ederek karıştırın. Bu karışımı, altını yağlı kağıtla kapladığınız büyük kare şeklindeki fırın tepsisine bir parmak kalınlığında yayın. 220 derece fırında 8-10 dakika pişirin. Krem patisserie hazırlamak için derin bir kaba sütü, şekerini, unu, yumurta sarısını alarak iyice karıştırın. Orta hararetli ocakta dibini tutturmadan kaynayuncaya kadar karıştırın. Kaynadıktan bir dakika sonra ocaktan alıp vanilya ve margarini ilave ederek bir süre karıştırın. Sonrasında üzerini streç filmle kapatarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra çırpma kabına alarak iyice çırpın. Hazırladığınız pasta hamurunu ikiye keserek su ile nemlendirin. Birinci kata hafif krem patisserie sürerek onun da üzerine yıkanmış ve ayıklanmış çilekleri tek tek düzgün şekilde yerleştirin. Çileklerin üzeri kapanuncaya kadar bir kat daha krem patisserie ile kaplayın. Üzerine ikinci hamuru kapatın. İkinci katın üzerine de krem patisserie sürün. Buzdolabında 2 saat dinlendirdikten sonra dolaptan alın. Üzerine soğuk haldeki kırmızı jöleyi sürün. Bu arada, yukarıdaki gibi hazırladığınız hamurdan, kalp şeklinde kalıpla iki parça keserek, aynı yöntemle kalp pasta yapabilirsiniz. Kalp pastanın üstünü badem ezmesi hamurdan yapılan güllerle süsledikten sonra bu pastayı da diğerinin üzerine yerleştirin. Buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapın.