ÇİLEKLİ PASTA

3 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
1 Kg. çilek
2 Adet KREMASI İÇİN: yumurtanın sarısı
2 Bardak KREMASI İÇİN: süt
1 Kutu KREMASI İÇİN: labne peyniri
1 Paket KREMASI İÇİN: tart jölesi
3 Çorba Kaşığı KREMASI İÇİN: un
2 Adet pandispanya kekinin tek katı

PANDİSPANYAYI kelepçeli kek kalıbına yerleştirin. Diğer taraftan bir tencerede süt, un ve yumurta sarısını tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra içine sanayağını ilave edip karıştırın. Biraz ılınınca labne peynirini ekleyin. Hazırladığınız kremanın yarısını pandispanyanın üzerine yayın. Ayıklanmış ve yıkanmış çileğin yarısını kremanın üzerine dizin. Kalan kremayı çileğin üzerine yayın ve artan çileği dizin. Tart jölesini üzerindeki tarife göre hazırlayıp, çileklerin üzerine dökün. Pastayı 1 gece buzdolabında bekletin. Kalıptan çıkarın ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:79131 • adı:Çilekli Pasta • gönderen:sakız ağacı • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:59