



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

65 gr yoğurt

1 Adet sıcak jöle

15 gr tereyağı

1 Adet yumurta

25 gr frambuaz püresi

45 gr un

25 gr badem ezmesi

125 ml krema

50 ml su

300 gr çilek

90 gr şeker

10 Adet donmuş frambogaz

Öncelikle pasta tabanı için badem ezmesini, 35 gr şekeri ve yumurtayı köpürene kadar iyice karıştırın. Ardından unu ve tereyağı da karışıma ekleyin. Karışımı önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15 dakika pişirin. Şerbet için ise suyun içine 35 gr şekeri ilave edip kaynatın. Bu arada frambuaz püresini de içine katın. Yoğurt mus için 20 gr şeker katılmış yoğurdun yarısını ısıtın. Ardından hazırladığınız şerbeti, kremayı ve yoğurdu birlikte çırpın. Pastanın ilk katına bu karışımı sürün ve üstünü çilekle kaplayın. Pastanın hafif ıslatılmış (kahveyle, sütle veya meyve suyuyla) katını diğerinin üzerine kapatın. Pastanın dışını kalan karışımla ve çileklerle kapladıktan sonra donmuş frambuazlarla ve sıcak jöleyle süslemeyi ihmal etmeyin.