ÇİLEKLİ PAY

16 dilim için MALZEME:
Hamur:
280 g. un,
yarım paket kabartma tozu,
130 g. tereyağı,
30 g. şeker,
1 paket vanilya,
1 tutam tuz,
1 yumurta.
Fırın kağıdı
üstüne koymak için kuru fasulye, nohut ya da mercimek.
Üstü:
500 g. çilek,
4 yumurta akı,
1 tutam tuz,
250 g. pudra şekeri,
1 tatlı kaşığı limon suyu,
1 yumurta sarısı,
pudra şekeri.

1. Hamur: Unu ve kabartma tozunu karıştırın, tereyağı, şekeri, vanilya, tuz ve yumurtayı ilave edin, düz hamur yapın. Hamuru 1 saat buzdolabına koyun.
2. Dikdörtgen bir pasta kalıbını yağlayın. Hamuru unlu zemin üstünde 0.50 cm kalınlığında açın, kenardaki fazlalıkları kesin. Fazlalıklardan minik kalpler kesin. Kalıbı 30 dakika için buzdolabına kaldırın.
3. Fırını 200 derecede ısıtın. Kalıbı buzdolabından çıkartın, hamurun üstüne kağıt örtün, kuru fasulye koyun. 15 dakika pişirin. Fasulyeleri çıkarın (soğuduktan sonra yine aynı iş için saklayabilirsiniz). Kalıbı tekrar fırına koyun, ısıyı 180 dereceye ayarlayın.
4. Çilekleri ayıklayarak ortadan kesin. Yumurta aklarını tuz ile çırparak sert köpük haline getirin. Pudra şekerinin yarısını limon suyu ile karıştırın. Pudra şekerinin öbür yarısını telle yedirin. Garnitür için bir kaç çilek saklayın, gerisini köpüğe katın. Köpüğü kalıbın içindeki pastanın üstüne dağıtın. Tekrar 15-20 dakika pişirin. Çilek ve pudra şekeri ile garnitür yapın.

ML® Kolay Çilekli Pasta için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:20363 • adı:ÇİLEKLİ PAY • gönderen:kısasa kısas • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:54