ÇİLEKLİ PİRAMİT

500 gr çilek (yıkanıp, sapları ayıklannıış)
180 gr (3/4 su bardağı) + 1 tatlı kaşığı yumuşatılmış tereyağı
250 gr (2 su bardağı) un
60 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri
1 yumurtanın sarısı
350 gr (1+1/4 su bardağı) krem şanti
2 çorba kaşığı toz şeker

Bir tatlı kaşığı tereyağı ile iki fırın tepsisini hafifçe yağlayınız. Unu ve pudra şekerini birlikte orta boy bir kaba eleyiniz. Bir bıçak ile kalan yağı küçük parçalara ayırarak, karışıma katınız.
Ellerinizle unu ve yağı hamur oluncaya kadar iyice birbirine yediriniz. Bir bıçak yardımıyla yumurta sarısını ve iki çorba kaşığı krem şantiyiyi hamura katınız. İyice yoğurduktan sonra, hamuru top haline getiriniz ve bir yağlı kâğıda sarıp yarım saat kadar buzdolabında soğumaya bırakınız.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190°C) ısıtınız.
Hamuru buzdolabından alarak iki eşit parçaya ayırınız. Unlanmış bir zemin üstünde her parçayı açarak 22,5 sm çapında birer yuvarlak haline getiriniz.
Bu yuvarlakları yağlamış olduğunuz tepsilere koyarak fırına sürünüz. 12-15 dakika, kenarları altın sarısı bir renk alana kadar pişiriniz. Tepsileri fırından çıkarıp bir tel üstünde soğumaya bırakınız. Bu arada çilekleri ince ince dilimleyiniz. Orta boy bir kapta kalan krem şantiyi ve toz şekeri, yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile koyu bir kıvama gelinceye kadar çırpınız. Çilekleri yavaş yavaş hazırladığınız kremanın içine ekleyip, karışımı bir kaşıkla yuvarlaklardan birinin ortasına yığınız.
Keskin bir bıçakla öteki yuvarlağı sekiz eşit üçgene ayırınız. Üçgenleri çilek karışımının üstüne yerleştirip, çilek piramidinizi servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:59868 • adı:ÇİLEKLİ PİRAMİT • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:26.04.2024 - 18:02