



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ VE ŞEFTALİLİ PASTA

10 dilim için MALZEME

Pandispanya:

50 g tereyağı,

3 yumurta,

75 g toz şeker,

125 g un,

1 kaşık ucu kabartma tozu.

Mereng:

5 yumurta akı,

125 g toz şeker,

75'er g ezilmiş badem ve fındık,

15 g ezilmiş krokan,

25 g nişasta.

Fazladan:

3 çorba kaşığı çilek reçeli,

2 kutu krema,

2 paket sertleştirici,

2 paket vanilya,

1 çay bardağı portakal suyu,

200 g taze çilek,

yarım konserve kutusu dilimlenmiş şeftali

1. Pandispanya: Tereyağını eritip ılınmaya bırakın. 1 yumurtayı ve 2 yumurta sarısını şeker ile beyaz bir krema elde edinceye kadar çırpın. Yumurta aklarını sert köpük haline getirin ve kremanın üstüne dökün. Unu kabartma tozu ile karıştırarak yumurta köpüğünün üstüne eleyin. Yumurta aklarını ve unu yavaş yavaş kremaya yedirin. Son olarak ılık tereyağı katın.
2. Bir pasta kalıbının sadece dibini yağlayın (20 cm çapında). Fırını 180 derecede ısıtın, hamuru yaklaşık 20 dakika pişirin.
3. Pastayı soğumaya bırakın, ortadan kesin.
4. Mereng: Yumurta aklarını köpürtün, 75 g tereyağı ilave edin, tekrar 1 dakika çırpın. Kalan malzemeleri iyice karıştırdıktan sonra köpüğe yedirin.
5. Bir fırın tepsisine kâğıt döşeyin, un serpiştirin. Yuvarlak kalıbın kenarı ile kağıda 2 daire çizin. Merengi bu dairelerin içine doldurun. Fırını 180 derecede yaklaşık 18 dakika pişirin. Pişme sırasında fırın kapağı biraz açık kalmalı. Çıkardıktan sonra merenglerin birini 10'a bölün.
6. Birleştirilmesi: Pandispanyaya reçel sürün, merengi üstüne oturtun. Kremayı çırpın, vanilya ve portakal suyu katın.
7. Çilekleri yıkayarak ayıklayın, şeftali dilimlerin suyunu süzün.
8. Kremanın üçte birini pandispanyaya sürün, meyveleri yerleştirin, aynı miktarda krema sürün. Pandispanyanın 2. katını koyun, kalan kremayı sürün. Mereng dilimlerini eğik olarak saplayın, çilek ve şeftali ile dekore edin.
9. Pastayı servis yapana kadar buzdolabında bekletin.