



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ VİKTORİA USULÜ PASTA

Pasta Keki için:

2 1/4 Su Bardağı Buğday Unu (225-230g)

1/2 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu (5g)

Tereyağı (225g)

2 Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (240g)

4 Adet Yumurta

1 Adet Limonun Kabuğunun Rendesi ve Suyu Dolgu Kreması için

1 Su Bardağı Taze Çilek ve İsteğe Göre Mevsim Meyveleri

1 1/2 Su Bardağı Süt Kreması (300g)

1 1/2 Yemek Kaşığı Toz Şeker (18g)

1 Su Bardağı Çilek Marmeladı

1 Paket Pakmaya Şekerli Vanillin Servis için

1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (27g)

2 adet 16 -17 cm çapında kek çemberi veya yuvarlak kek kalıbının içini tereyağı ile yağ sürerek ve toz şeker serpiştirerek hazırlayın.\*

Fırınınızı önceden 180oC ayarlayın ve ısıtın.

Bir çırpma kabında, oda ısısında ve küp küp kesilmiş tereyağı ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni yüksek devirde mikser ile çırparak krema kıvamına getirin. İçerisine limon suyu ve rendesini ekleyip karıştırın.

Ayrı bir çırpma kabında yumurtaları mikser ile çırparak iyice kabartın.

Yumurta karışımının içerisine şekerli karışımı ekleyin. Ardından un ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu eleyerek ilave edin.

Bir spatula yardımıyla yumuşak hareketlerle karıştırarak kuru karışımı sıvı karışıma söndürmeden yedirin.

2 adet önceden hazırlanmış kek kalıbına hamuru paylaştırarak aktarın.

20-25 dakika, önceden 180oC derece ısıtılmış fırında pişirin ve soğumaya bırakın.

Dolgu kreması için, meyveleri ince doğrayın. Bir sos tenceresinde marmeladı ısıtıp ateşten alın. İçerisine meyveleri ekleyerek karıştırın.

Bir çırpma kabına, süt kreması ve toz şekeri alıp mikser yardımıyla orta devirde tok bir kıvam alıp, tepcikler oluşuncaya kadar çırpın. İçerisine Pakmaya Şekerli Vanilin ilave edip, karıştırın.

Soğuyan sünger keklerden ilkinin üzerine marmelat ve meyve karışımını sürün. Üzerine kremayı yaydıktan sonra bol çilek ve meyve ile süsleyip, ikinci sünger keki üzerine kapatın.

En üste Pakmaya Pudra Şekeri serpiştirerek servis yapın.

Not: Kek çemberi kullanıyorsanız tabanına pişirme kağıdı yerleştirin.



© lezzetler.com tarif no:121768 • ad:Çilekli Viktoria Usulü Pasta • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:20.09.2024 - 23:42