



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ WAFFLE PASTA

<https://www.elele.com.tr>

80 g tereyağı
80 g pudra şekeri
1 paket vanilya
3 yumurta
100 g un
1 tutam kabartma tozu
40 g Hindistan cevizi
1.5 su bardağı süt
Kreması için:
2 yaprak jelatin
250 ml krema
50 g toz şeker
250 g ricotta peyniri
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri ve arası için:
Çilek

Waffle için tereyağı ve pudra şekerini geniş bir karıştırma kabına alın. Bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Kalan malzemeleri ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpmaya devam edin. Waffle harcından bir kepçe kadar alarak hafif yağladığınız waffle makinesine yayın ve iki tarafını da pişirin. Tüm harç bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Kreması için jelatin yapraklarını bir kaseye alın. Üzerine soğuk su ilave edin ve çözülmesi için 5-6 dakika kadar bekletin. Bir sos tenceresinde kremayı ısıtın ve jelatini ekleyip iyice eritin. Toz şeker, ricotta peyniri ve tereyağını geniş bir karıştırma kabına alın. Üzerine jelatinli kremayı ekleyip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Katılaşması için 15 dakika buzdolabında bekletin. Çilekleri ortadan ikiye bölün. Servis tabağına bir waffle yerleştirin üzerine krema sürün ve kestiğiniz çilekleri dizin. Tüm waffle hamurları bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Üzerini pudra şekeri serpin ve bütün çilek ile süsleyerek servis yapın.

