



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİLEK MUS

Tuğrul Şavkar

Beyaz pandispanya için:

1 adet yumurta (çırpılmış)

20 gr. tozşeker

10 gr. un

10 gr. buğday nişastası

5 gr. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)

Bisküvisi için:

1 adet yumurta (çırpılmış)

12 gr. toz badem (3 çorba kş.)

15 gr. tozşeker (3 çay kş.)

1 adet yumurta akı (çırpılmış)

9 gr. un

5 ml. eritilmiş tereyağı (1 çay kş.)

Çilekli krema için:

3 adet yumurta sarısı

60 gr. tozşeker (4 çorba kş.)

200 ml. sıcak süt

3 adet yaprak jelatin

200 ml. krem şanti

140 gr. çilek, (robottan geçirilerek püre haline getirilmiş)

Beyaz pandispanya için fırınınızı 220°C'ye getirip ısıtın. Çok kısık ateşte yumurtanın V''ünü ve tozşekeri mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Ateşten alıp, çırpmayı sürdürerek soğutun. Nişasta ve unu ekleyip pütür kalmayacak biçimde kremaya yedirin. Eritilmiş tereyağını da katıp, dibine fırın kâğıdı serilmiş bir kalıba boşaltın. Fırına sürerek 20 dakika pişirin.

Bisküvisini hazırlamak için yumurtanın yarısını, toz badem ve şekerin 2 1/2 çorba kaşığı ile birlikte çırpın. Diğer bir kaptaki yumurta akının yarısını ve kalan şeker mikserle çırparak kar haline getirin. Yumurta karını, bademli karışıma yedirin. Unu ekleyip karıştırın. Tereyağını da katarak bisküvi hamurunu tamamlayın. Fırın kâğıdı serilmiş bir tepsiye 1/2 cm. kalınlığında yayarak fırına sürüp 10 dakika pişirin.

Kreması için, jelatinleri buzlu suda gevşemeye bırakın. Yarıya kadar kaynar su dolu bir tencereyi kısık ateşe oturtun. Üzerine bir karıştırma kabı yerleştirin. Yumurta sarılarını ve tozşekeri bu kaba koyup, mikser ile çırparak kremamsı bir kıvama getirin. Çırpmayı sürdürerek bu karışıma sıcak sütü yedirin. Gevşeyen jelatinleri süzdürerek sudan alıp, kısık ateşteki kremaya katın ve karıştırın. Jelatinler eriyince kremayı ateşten alın ve pişme kabıyla buzdolabına kaldırın. Krema soğuyunca içine krem şantiyi ve çilek püresinin 80 gramını katıp, karıştırın.

Çemberin kenarlarına bisküviyi, tabanına ise beyaz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine hazırladığınız kremayı yayın ve bir spatula ile düzleyin. Pastayı 4 saat buzdolabında soğutun. Üzerine çilek püresini yayıp, çemberden çıkartın. Taze çileklerle süsleyerek servis yapın.