



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİLEK KREMALI GÖNÜL PASTASI

1 adet hazır sade kek
1 su bardağı meyve suyu (herhangi bir meyve suyunu kullanabilirsiniz)
Kreması için;
3 su bardağı süt
1/2 çay bardağı un
1/2 çay bardağı tozşeker
1 paket toz kremşanti
1 su bardağı soğuk süt
3 su bardağı dolusu çilek

İki katlı hazır keki bıçakla keserek kalp şekli verin. Diğer taraftan, muhallebiyi hazırlamak için; 3 su bardağı süt, un ve tozşekeri bir kapta karıştırın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın. 1 su bardağı soğuk süt ve kremşantiyi karıştırma kabında 3-4 dakika kadar çırpın. 2 su bardağı çileği robotta çekerek krem şantiye ekledikten sonra çırpmaya devam edin. Ilık haldekiki muhallebiyi de ilave edip mikserle 2-3 dakika daha çırpıttıktan sonra buzdolabında bekletin. Kalp şeklindeki kekin iki parçasını da meyve suyuyla ıslatın. Bir parçasını servis tabağına yerleştirip üzerine hazırladığınız çilekli kremanın yarısından azını surun. Kekin diğer parçasını da yerleştirip kalan kremayı da üzerine ve yanlarına sürün ve çilekle süsledikten sonra soğuk halde servise sunun.