



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇİLEKLİ TART

Hamuru İçin:

150 gr. şeker

1 paket vanilya

4 yumurta

2 yumurta sarısı

150 gr. un

1 çay kaşığı kabartma tozu

50 gr. tereyağı

Garnitürü İçin:

1 kg çilek

1/2 paket çilek jölesi

1/2 kg. krem şantiy

1/2 kg. beyaz krema

75 gr. pudra şekeri

1. Şeker, vanilya, yumurta ve yumurta sarısını bir kaba koyun. Kabı kaynar suyun üzerine oturtun ve iyice çırpın. Soğuduktan sonra unu ve kabartma tozunu ilâve edin.
2. Bütün malzemeyi karıştırın. Yumuşamış tereyağını katın.
3. Hamuru yağlanmış kalıba döküp, önceder ısıttığına fırına koyarak 30 dakika pişirin.
4. Piştikten sonra keki kalıptan alın. Bir telin üzerinde soğutun. Ve enine doğru ortadan ikiye kesin.
5. Alt parçayı yıkadığınız ve enine doğru ikiye böldüğünüz çilek parçaları ile kaplayın, jöleyi paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Çileklerin üzerine dökün.
6. Krem şantiyi çileklerin üzerine bir kalp şekli vererek sürün.

Not: Keki piştikten sonra ortadan ikiye bölmüştük. Bu iki parça ayrı ayrı kullanılarak iki ayrı tart meydana getirilebilecektir. Ancak istediğiniz takdirde iki parçayı bir arada kullanarak değişik bir çilekli pasta da meydana getirebilirsiniz. Birinci katın malzemeyi yerleştirdikten sonra ikinci katı bunun üzerine yerleştirebilir ve pastanın üzerini bütünü ile krem şantiy ile kaplayarak çileklerle süsleyebilirsiniz.