



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AHUDUDULU KREMALI PASTA

12 dilim

MALZEME:

Pandispanya hamuru;

5 yumurta,

250 g şeker,

1 limon,

50 g sıvı tereyağı,

200 g un,

1 tutam kabartma tozu.

Krema:

200 g dondurulmuş ahududu,

1 paket vanilyalı puding,

yarım litre süt,

1 çorba kaşığı toz şeker,

200 g tereyağı (oda ısısında),

150 g pudra şekeri.

Dekorasyon:

3 yaprak jelatin (şeffaf),

400 g ahududu,

200 g dilimlenmiş badem.

Pandispanya hamuru: Yumurtaları şeker ile çırparak köpük haline getirin, limon kabuğu rendesi ve az limon suyu karıştırın. Sıvı halinde ılık tereyağı ilave edin, devamlı karıştırın. Unu, kabartma tozu ile karıştırın ve birlikte yumurtalı karışımın üstüne eleyin. Unu yavaş yavaş yedirin. Hamuru azar azar yuvarlak bir kalıba dökün, 6-7 tabaka pişirin. Kalıbın çapı yaklaşık 25 cm olmalı. Tabakaları 175 derecede ısıtılmış fırında 10-12 dakika pişirin. Piştikten sonra ızgaraya alın ve soğumaya bırakın.

Krema: 200 g ahududunu püre haline getirin ve tel süzgeçten geçirin. Pudingi paketdeki açıklamaya göre, 1 kaşık şeker ile pişirin. Pudingi devamlı karıştırarak soğumaya bırakın. Tereyağını yaklaşık 10 dakika köpürtün, pudra şekerini azar azar yedirin. Puding ile tereyağı aynı sıcaklığa geldikten sonra pudingi kaşık kaşık tereyağına yedirin. Ahududu püresini de aynı şekilde karıştırın. Kremayı serin bir yere kaldırın. Jelatini 5 dakika soğuk suya bastırın. 400 g ahududundan yakl. 15 adet ayırın. Geriye kalanlarını püre haline getirin ve tel süzgeçten geçirin. Jelatini eritin, önceleri 2 kaşık sonra ahududu püresinin tamamını karıştırın. Pandispanyaları ıslatın. Tabakalar üst üste koyun. En üstte jöle olmalı. Badem dilimlerini teflon tavada hafif pembeleştirin. Pastanın kenarlarına krema sürün, badem dilimlerini hafifçe bastırın. Kalan kremayı bir torbaya doldurun ve pastanın üstünü süsleyin. Ahududu tanelerini dizin.