



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ ÇİLEK PASTASI

Pasta:

90 gr (6 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı (yumuşatılmış)

60 gr (1/2 su bardağı) + 2 tatlı kaşığı kendi kendine kabaran cinsten bereklik un

90 gr toz şeker

3 yumurta

90 gr (1/2 su bardağı) badem (ekilmiş)

Harcı:

350 gr ilek (yıkamış, sapları ayıklanmış ve pre haline getirilmiş)

70 gr (1/2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı pudra şekerı

150 gr acı krema

8 gr (1+1/2 yaprak) jelatin (1 çorba kaşığı suda yumuşatılmış)

150 gr ilek (yıkamış, sapları ayıklanmış ve ikiye bölünmüş).

nce fırınınızı orta sıcaklığa getirip (190 C) ısıtınız.

20 cm çapında yuvarlak bir kek kalıbını bir tatlı kaşığı tereyağı ile hafifçe yağlayınız. Kalıba 2 tatlı kaşığı un serpip kenarlara doğru eğerek unun eşıte dağılması için hafifçe vurarak döndürünüz. Bir noktaya fazla un birikirse hafifçe vurarak dağıtınız.

Orta boy derince bir kapta, kalan tereyağı ve şekerı tahta bir kaşığla ince ve köpüklü bir görünüm alıncaya kadar karıştıarak kremamsı kıvama getiriniz; sonra yumurtaları koyup çırpınız. Sonra madeni bir kaşığla, kalan unu ve bademi karıştıranız.

Karışımı, hazırladığınız kek kalıbına döküp fırına koyarak 30-40 dakika, bir şişı ortasına batırdığınızda temiz ve kuru çıkıncaya kadar pişiriniz. Keki fırından alıp kalıbın iç kenarında bir bıçağı çepeçevre dolaştırarak kalıptan çıkarınız. Ters çevirerek geniş bir tabağa alıp soğumaya bırakınız. Kek kalıbını iyice yıkayıp çalkalayınız.

Harcı için, orta boy bir kaba ilek püresini ve 1/2 su bardağı pudra şekerini koyunuz. Aynı kaba kremayı da koyarak iyice karıştıranız ve yumuşatılmış jelatini ekleyiniz. Karışımı hafifçe ıslatılmış kek kalıbına döküp buzluğa koyunuz. 1-1,5 saat, sertleşinceye kadar dolapta bırakınız.

Uzun, keskin bir bıçakla keki ortasından enlemesine iki kata ayırınız. Bir katını servis tabağına alıp, üstüne buzdolabından çıkardığınız karışımı yayınız; üste öteki kek katını yerleştiriniz. Kalan pudra şekerini en üste yayarak, ikiye bölünmüş ileklerle süsleyip servis ediniz.