



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ ÇİLEKLİ PASTA

10-12 kişilik

6 adet yumurta akı

Bir buçuk su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

1/3 su bardağı dövülmüş badem

1/3 su bardağı dövülmüş ceviz

3 tatlı kaşığı mısır unu

İçine:

250 gram sütlü çikolata parçaları

60 gram margarin

1/3 su bardağı krema

1+1/4 su bardağı çirpılmış krema

250 gram dörde bölünmüş çilek

Çikolatalı süsleme için:

100 gram sütsüz çikolata (eritilmiş)

100 gram beyaz çikolata (eritilmiş)

Fırını 150 derecede önceden ısıtın. 3 fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Her kağıda 22 cm çapında bir daire çizin.

Mikser kullanarak yumurta aklarını büyük bir kaptan, kar haline gelene dek çirpin. Çirparken şekeri azar azar ilave edin. Her ilave ettiğinizde tekrar iyice çirpin. Şeker eriyip, karışım koyu bir kıvam alana dek çirpmaya devam edin. İçine limon suyunu katın. Metal bir kaşıkla karıştırarak, badem, ceviz ve mısır ununu ilave edin. Karışımı hazırladığınız tepsilere, yağlı kağıdın üzerine daha önceden çizdiğiniz yuvarlaklardan taş-mayacak şekilde dökün. 40 dakika kadar, bezeler çıtır çıtır olup, katılaşıp dek pişirin. Fırını söndürün. Soğumaya bırakın.

İçerisine: Çikolata ve margarin küçük bir tencerede eritin. İçine kremayı katın. Yumuşayana kadar karıştırın. Karışım oldukça koyulaşıp dek soğutun. Karışımı kaba aktarın. Krema kıvamına gelene dek çirpin.

Daire biçimindeki bezelerden birini servis tabağına yerleştirin. Kremanın yarısını yayın. Üzerine dövülmüş kremanın üçte birini sıvayın. Çileklerin üçte birini yerleştirin. İkinci bezeyi koyun. Aynı işlemi tekrarlayın.

Kremanın yarısını ve çileklerin üçte birini koyun. Son bezeyle kapatın. Kalan kremayı sürün. Çilekleri yerleştirin. En üste hazırladığınız çikolatalı süslemeleri serpiştirin. Dilerseniz pudra şekeri serpiştirin.

Çikolatalı süsleme için: Eritilmiş sütsüz çikolata ve beyaz çikolatayı soğuk bir zemine döküp, katılaşmasını bekleyin. Katılaşıp keskin bir bıçakla üzerinden kesikler alın. Pastanın üzerini süsleyin.

Not: Bezeli pastayı buzdolabında saklayın. Dilerseniz bir gün önceden hazırlayabilirsiniz. Üstünün süslemesini en son yapın.