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 çırpılmış 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 kapta, kar haline gelene dek çırpın. Çırparken şekeri azar azar ilave edin. Her ilave edişinizde tekrar iyice çırpın. Şeker eriyip, karışım koyu bir kıvam alana dek çırpmaya 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, katılaşana dek pişirin. Fırını söndürün. Soğumaya bırakın.
İçi için: Çikolata ve margarini küçük bir tencerede eritin. İçine kremayı katın. Yumuşayana kadar karıştırın. Karışım oldukça koyulaşana dek soğutun. Karışımı kaba aktarın. Krema kıvamına gelene dek çırpın.
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. Katılaşınca keskin bir bıçakla üzerinden kesikler alın. Pastanın üzerini süsleyin.

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

© lezzetler.com tarif no:52038 • adı:Bezeli Çilekli Pasta • gönderen:Ayşe Sultan • indirme tarihi:05.05.2024 - 21:18