



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE ÇİLEKLİ PASTA

1 adet pandispanya keki
1 kg çilek
Kreması için:
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
4 yemek kaşığı tozşeker
2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı margarin
1 kutu labne peyniri
1 paket tart jöle

Pandispanyanın ilk katı kelepçeli kek kalıbına yerleştirilir.

Bir tencerede süt, un, şeker ve yumurta sarısı tahta bir kaşıkla sürekli karıştırılarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Ocaktan aldıktan sonra içine margarin ilave edilip karıştırılır. Biraz ılınınca labne peyniri eklenir.

Hazırlanan kremanın yarısı pandispanyanın üzerine yayılır.

Ayıklanmış ve yıkanmış çileğin yarısı kremanın üzerine dizilir. Kalan krema çileğin üzerine yayılır ve artan çilek dizilir.

Tart jölesi paketin üzerindeki tarife göre hazırlanıp çileklerin üzerine gezdirilir ya da benim yaptığım gibi pandispanyanın diğer katı kremanın üzerine kapatılıp çilek ve jöle ile süslenir. Buzdolabında bir gece dinlendirilip servis yapılır.

