



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK DOLGULU KRAL ŞARLOTU

100 Gr Sana Hamurışı
1 Adet hazır pasta keki
1 Bardak un
2 Bardak süt
2 Adet Yumurtanın sarısı
2 Bardak şeker
1 Adet Hazır Meyvalı Sos
1 Kase çilek marmelatı
1 Bardak pudra şekeri
1 Bardak mısır nişastası
1 Adet krem şanti
2 Avuç çilek

Önce krema pişirilir. Süt, un, nişasta ve vanilya ile kaynatılır. Kaynayınca şeker ilave edilir. Tekrar kaynayınca 2 yumurtanın sarısı katılıp mikser ile çırpılır.(Yumurta sarıları eklerken mikser elimizde hazır olmalı yoksa yumurtalar pıhtılaşabilir.) Krema soğuğa yakın olunca içine SANA MARGARİN ve arzu edilen miktarda pudra şekeri ilave edilip çırpılır. Pastaban katları ayrılır. Çilek marmelatı biraz sulandırılır ve her iki katın iç yüzeylerine sürülür. Alt kat servis edilecek tabağa alınır. Üzerine önce krema sürülür. Kremanın üzerine dilimlenen çilekler sıralanır. Çileklerin üzerine ikinci kat kek konur .Pastanın tamamı krema ile kaplanır. Meyvalı sos üzerindeki tarife göre pişirilir. Pastanın üzerine kaşıkla dökülür. Üzerine arzu edilirse değişik şekerleme ya da yeşil fıstık serpilebilir. Kokusu enfes bir pastanız oldu bile.