



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ JELATİNLİ PASTA

1 adet iki katlı sade pandispanya

Yarım su bardağı süt

Muhallebi için:

1,5 su bardağı su

3 çorba kaşığı un

3 adet yumurta

9 çorba kaşığı tozşeker

1,5 limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu

Üzeri için:

250 gram çilek

1 su bardağı vişne suyu

1 su bardağı tozşeker

1 tatlı kaşığı buğday nişastası

2 adet yaprak jelatin

Öncelikle muhallebiyi hazırlayın. Bunun için suyu bir tencereye alın. Üzerine un, yumurta ve tozşeker ilave edip tahta bir kaşıkla karıştırın. Limon suyu ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip, muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırmaya devam edin. Pişen muhallebiyi ocaktan alın. Üzeri için, çileklerin saplarını çıkarıp blenderden geçirin. Bir tencereye alıp üzerine vişne suyu, tozşeker ve buğday nişastasını ekleyin. Sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Karışım sıcakken içine, yumuşaması için buzlu suda 5-10 dakika beklettiğiniz 2 adet jelatini katın ve eriyene kadar karıştırın. Pandispanyanın her iki katından da halka kalıplarıyla keserek dörder parça çıkarın. Elde ettiğiniz küçük pandispanyalardan 4 adedini çember kalıpların içine yerleştirip, sütle hafifçe ıslatın. Üzerlerine limonlu muhallebiyi pay edin. Kalan pandispanyaları üzerlerine yerleştirin. En üste de jelatinli çilek püresini paylaşın. Kalıpları çıkarmadan buzdolabında 1 gece bekletin. Daha sonra servis tabağına çıkarıp ikram edin.

Not: Jelatini, yumuşaması için öncelikle buzlu su konulmuş bir kaptan 10 dakika bekletmek gerekiyor. Daha sonra yumuşamış jelatini doğrudan sıcak bir karışıma ekleyip veya çok sıcak su bulunan bir kabın içine katıp, sürekli karıştırarak eritebilirsiniz.

