



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEK SOSLU GATO

Pandispanya için:

- 3 adet yumurta
- 2 kahve fincanı tozşeker
- 3 kahve fincanı un
- 1 paket vanilya
- 1 adet limon

Pişirme kağıdını yağlamak için:

- 1 çorba kaşığı tereyağı

Krema için:

- 1 litre süt
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 çay bardağı un
- 2 tatlı kaşığı buğday nişastası
- 1 kutu (200 ml) krema
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Çilekli sos için:

- Yarım kg + 5 adet çilek
- 1 kahve fincanı tozşeker

Öncelikle pandispanya için derin bir kaptan yumurta ve tozşekerini boza kıvamına gelene kadar çırpın. Elenmiş un-vanilya ile rendelenmiş limon kabuğunu ilave edip, karıştırın. Pişirme kağıdı serilmiş ve tereyağı ile yağlanmış fırın tepsinine, her tarafına eşit gelecek şekilde karışımı boşaltın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Bir kartondan 8x8 cm olacak şekilde kare kesin. Pişen ve soğuyan pandispanyadan bu kartonun büyüklüğünde 12 adet kare kesin. Krema için süt ve tozşekerini bir tencereye alın. İçine un, nişasta ve kremayı katıp, koyu bir kıvam alana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve tereyağını ilave edip, karıştırarak soğutun. Kestiğiniz pandispanya parçalarını dörderli gruplar olacak şekilde ayırın. Dört adet pandispanya parçasının arasına hazırladığınız kremadan sürerek üst üste koyun. Kalan diğer dörderli 2 grubu da aynı şekilde hazırlayın. Toplam 3 adet gato pasta elde edin ve donması için buzdolabında 2 saat bekletin. Çilekli sos için ayıklanmış yarım kg çileği tozşekerle birlikte robottan geçirin. İçine küp şeklinde doğranmış 5 adet çileği ekleyip, karıştırın. Pastanın üzerine bu sostan gezdirin ve servis yapın.



