



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİLEK VE BEYAZ ÇİKOLATA KREMALI PASTA

8 adet yumurtanın akı
1 su bardağı tozşeker
Bir tutam tuz
1 çorba kaşığı limon suyu
4 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı buğday nişastası
1 paket vanilya
Krema için:
1 kutu (200 ml) krema
1 paket (80 gram) beyaz çikolata
250 gram çilek
2 adet yumurtanın akı
1 su bardağı pudraşekeri
Süslemek için:
Çilek

Kek için yumurta aklarını cam bir kabın içinde, çırpma teli ile hafifçe çırpın. Tozşeker, tuz ve limon suyunu ilave edip, tekrar çırpın. Cam kabı kaynamış su dolu bir tencerenin üzerine oturtun ve sıcak suyun buharında kabarıp, köpük olana kadar çırpma işlemine devam edin. İyice kabardıktan sonra kabı buhardan alın. Üzerine un, nişasta ve vanilyayı eleyerek ilave edin. Kabarıklığını söndürmeden hafifçe birkaç kez karıştırın. Daha sonra yağlı kağıt serilmiş kelepçeli kek kalıbının içine boşaltın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında kabarana kadar pişirin. Piştikten sonra fırının kapağını 5-10 dakika açmayın. Kek ılınınca, kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Kreması için kremayı kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Beyaz çikolatayı elinizle kırarak bir kaba alın ve üzerine kremayı boşaltın. Karıştırarak erimesini sağlayın ve soğumaya bırakın. Diğer taraftan çilekleri yıkayın ve temizleyin. Robottan geçirip, püre haline getirin. Soğuyan çikolatalı krema karışımını mikserle çırparak kabarmasını sağlayın. Çilek püresini ilave edin ve karıştırın. Derin bir kaba yumurta akları ile pudraşekeri alın. Bu kabı kaynamış su dolu bir tencerenin üzerine oturtun. Sıcak suyun buharında çırpın ve iyice kabarıncaya kabı tencerenin üstünden tezgaha alıp, çırpmaya devam edin. Soğuduktan sonra çilekli kremanın içine katıp, tüm malzemeyi şöyle bir karıştırın. Soğuyan keki enlemesine üçe kesin ve her katın arasına çilekli kremadan sürün. Kalan krema ile kekin her tarafını kapladıktan sonra, çilekle süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



