



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ALMAN PASTASI

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

Keki için:

2 su bardağı un
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta
5 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu

Krema için:

2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı un
1 tatlı kaşığı mısır nişastası
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı tereyağı
Arasına; çilek
Üzerine; pudra şekeri

Krema için, süt, un ve nişastayı karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Tozşeker ve kalan tüm malzemeyi ekleyerek el mikseri ile çırpın.

Keki hazırlamak için; tozşeker ve yumurtayı krema kıvamını alıncaya kadar çırpın. Tereyağını ekleyin ve çırpmaya devam edin. Kalan malzemeleri yavaşça karıştırarak birbirine yedirin. Yağlanmış yuvarlak kek kalıbına hamuru boşaltın. 160 derecede ısıtılmış fırında pişirin. Pişen keki kalıpla birlikte ters çevirerek soğutun. Soğuyunca arasına krema sürün ve çilekleri yerleştirin. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapın.

