ÇİLEKLİ AŞK PASTASI

4 Yumurta Sarisi
100 gr Tozseker
50 gr Su
300 gr Çirpilmis Kremsanti
200 gr Süzme Yoğurt
4 Yaprak Jelatin (Buzlu suda 15 dakika bekletilmis)
200 gr Çilek
2 Çorba Kasigi Pudra Sekeri
2 Hazir Kalp Sekilli Pandispanya
Süsleme Için:
25-30 Çilek Sekerlemesi, File Fistik

Kremayi hazirlamak için; yumurta sarilarini mikserle çirpin. Tozseker ve suyu bir tencerede kaynatip koyulasinca atesten alin.
Çirpilmis yumurta sarilarini yavas yavas serbete ilave edin. Mikserle orta hizda 3-4 dakika daha çirpin.
Karisimi derin, çelik veya cam bir kaba alip süzme yogurdu ilave edin.
Buzlu suda beklettiginiz jelatini hafif ateste eritin ve sürekli karistirarak kremaya ekleyin.
Çilekleri yikayip ayiklayin. Pudra sekerini ekleyip robotta püre haline getirin.
Hazirladiginiz jelatinli kremaya çilek püresi ve çirpilmis krem santiyi ilave edip iyice karistirin.
Pandispanyanin birini düz zemine yerlestirip sag tarafindan bir parça kesin. Diger pandispanyanin ise sol tarafini kesin. (Iki pandispanyanin kesilmis taraflarini birlestirince ikili bir kalp olusacak.) Her iki parçayi da enine keserek iki dilime ayirin.
Sag tarafi kesilmis pandispanya dilimini düz bir tepsiye alin. Sol tarafi kesilmis olani birlestirerek ikili kalp seklini olusturun. Üzerine çilekli kremayi 1 cm kalinliginda sürün.
Diger pandispanya dilimlerini de ayni sekilde yerlestirerek kapatin. Kalan krema ile pastanin üzerini ve yanlarini kaplayin. Çilek sekerlemeleri ve file fistikla süsleyip buzdolabinda iyice sogutun.

Fotoğraf "bahar coşkun" tarafından gönderildi. 05.06.2016