



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ AŞK TURTASI

<https://www.unipro.com.tr>

Brownie Kek

Krater Brownie Karışımı 1000 gr

Su 450 gr (Kek yapılırken su miktarı 350 gr olmalı.)

Bütün yumurta 250 gr

Alba (eritilmiş) 250 gr

Pastacı kreması

Çilek

Hepsi bir arada 4-5 dakika çırpılır, yağlı kağıt döşenmiş fırın tepsisinde 1 cm kadar kalınlıkta mala bıçak ile yaydırılır, 180 °C fırında yaklaşık 15-20 dakikada pişirilir.

Turta çemberinin yanlarına naylon şerit döşenir, tabanına bir adet brownie pat yerleştirilir.

Sıkma torbası kullanarak, pat üstüne bir miktar Krater Pastacı Kreması ve şanti karışımı sıkılır.

Çemberin yan duvarına yarım kesilmiş düzgün çilekler yerleştirilir, düzgün olmayan çilekler görünmeyen orta kısma yerleştirilir, üstlerine çırpılmış şanti sıkılır ve üstleri kalan parçalardan, kırıntı brownie pat ile kapatılır.

Aynı işlem çember içinde bir kez daha tekrarlanır, çember ile kesilmiş düzgün, bütün brownie pat en üst kata yerleştirilir. Yanlarına az miktar pudra şekeri serpilir.

En üstüne sıkma torbası ile parfe kreması sıkılır, çilekler ile süslenildikten sonra, isteğe bağlı krater sıcak veya soğuk jöle sürülür.

