



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ BEYAZ ÇİKOLATALI PASTA

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

Pandispanya için:

4 yumurta

100 gr un

75 gr toz şeker

4 gr kabartma tozu

Kreması için:

500 gr süt

130 gr toz şeker

4 yumurta

150 gr tereyağı

100 gr beyaz çikolata

Yumurta ve şekeri mikserde yaklaşık 8-10 dakika iyice karıştırarak kabartın. Un ve kabartma tozunu eleyerek ekleyin ve yavaş yavaş karıştırın. Karışımı bir çembere ya da borcama dökün. 180 derecede 40 dakika pişirin. Soğumaya bırakın.

Pastanın hazırlanışı: Pastayı bir pasta çemberinin içinde hazırlayın. Pandispanyayı bir çembere göre kesin, yatay bir şekilde ortasından keserek iki adet daire elde edin. Bir kat pandispanyanın üzerine kremayı sürün, çilekleri ortadan ikiye keserek dairenin çevresine dizin. Üzerine bir miktar krema daha koyup bir kat pandispanya daha döşeyin. Üzerine tekrar krema koyup çileklerle süslemesini yapın. Buzdolabında bekleterek pastanın oturmasını sağlayın. Çemberi açarak çıkarın, kenarlardaki fazlalıkları bir spatula ile temizleyin ve servise hazır hale getirin.

Sütü bir tencereye koyun, şekerin yarısını üzerine ilave edin. Arada karıştırarak kaynamaya bırakın. Şekerin diğer yarısını bir kaba alıp üzerine yumurtaları kırın ve yumurtalar tamamen homojen bir hale gelinceye kadar karıştırın. Sonra bu iki karışımı birleştirin, karıştırıp soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra mikserin karıştırma kabına alın, tereyağı ve çikolatayı da ekleyip hep birlikte karıştırarak kremayı hazır hale getirin.



