



ÇİLEKLİ BİSKÜVİLİ PASTA

3/4 su bardağı portakal suyu
800 gr (4 su bardağı) su
30 parmak bisküvisi
180 gr (12 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
1 kahve kaşığı badem esansı
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
100 gr (1/2 su bardağı) çekilmiş badem
250 gr (1 su bardağı) krema
500 gr taze çilek

1 litrelilik (5 su bardağı su alan) bir kalıbin dibine yuvarlak kesilmiş mumlu kağıt döşeyiniz. Küçük bir kasede portakal suyunun yarısını ve suyu karıştırıp bisküvileri teker teker içine batırıp çıkarınız. (Bisküvileri yumuşatmamaya dikkat ediniz). Kalıbin kenarlarını bisküvilerle döşeyip, artacak birkaç bisküvi daha sonra kullanmak için bir kenara ayıriz. Bisküviler kalıptan uzunsa uçlarını kesip, kalıbı bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yağ ve şekeri tahta kaşığın tersiyle döverek, uçuk ve kabarık bir krema haline getiriniz. Kalan portakal suunu, badem esansını ve çekilmiş bademleri katıp, kaşıkla ya da yumurta teliyle iyice karıştırınız.

Başka bir kasede kremayı koyulaşana kadar, sertleştirmeden çırpinız. Çırılımış kremayı yağ-badem karışımına, pürtünsüz bulamaç kıvamı alıncaya kadar döverek katıp, soğuması için buzdolabına kaldırınız.

Çilekleri yıkayıp saplarını çıkararak, kağıt peçeteyle kurulayınız. Süslemede kullanmak için 6 çilek ayırip, gerisini bir kenara bırakınız.

Badem-krema karışımını buzdolabından çıkarınız. Yarısını kaşıkla kalıba döküp üstüne bir sıra çilek, sonra da bir sıra bisküvi döşeyiniz. İşlemi, en üstte bisküvi sırası olacak biçimde, bütün çilek ve bisküviler bitene kadar tekrarlayınız. Kalıbı alüminyum kağıtlı örtüp üstüne bir tabak kapatarak, 12 saat yada bir gece buzdolabında bekletiniz.

Kalıbı buzdolabından çıkarıp üstündeki tabağı alınız. Alüminyum kağıdı atıp, kalıbin iç kenarlarından bıçak geçirerek pastayı serbestleştiriniz. Kalıbin üstüne bir servis tabağı koyup ters çeviriniz. (Pastanın tabağının üstüne çıkması gereklidir). Pastanın kenarındaki mumlu kağıdı çıkarıp atınız. Pastayı, ayırdığınız çileklerle süsleyip, soğuk olarak servis ediniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 20.06.2023

