ÇİLEKLİ KATMER PASTASI

Malzemeler:
Hamur için:
350 gram un
1 kahve kaşığı tuz
15 cl. soğuk su
250 gram tereyağı ve soğuk su.
Krema için:
500 gram süt kreması
5 cl: soğuk su
1 tutam tuz
1 paket vanilya
pudraşekeri
çilek

Hazırlanışı:
Unu kâseye koyup, ortasını açın. Bir tatlı kaşığı tuz, 15 cl. su ve 125 gram yumuşatılmış tereyağını koyup, karıştırdıktan sonra yoğurun. Hamuru tabağa koyup, üstünü ıslak bezle örtün. Buzdolabında 1 saat bekletin. Masayı unlayın. Tereyağını dilimleyin. Buzdolabında beklettiğiniz hamuru çıkarıp unlanmış masanın üzerinde genişliği 25 cm. uzunluğu 50 cm. olan bir dikdörtgen şeklinde açın ve 2/3 ünün üzerine hazırlayıp soğuk beklettiğiniz tereyağı dilimlerini yerleştirin. Hamuru, yağsız yeri yağ dilimlerinin üzerine getirerek üçe katlayın. Tekrar aynı ölçülerde açın. Üstüne buzlu su sürüp üçe katlayın. Tekrar aynı ölçülerde açıp, buzlu su sürün. Bu defa, dörde katlayıp bir tabağa koyup, üzerine ıslak bir bez örtün. 1 saat dolapta bekletin. Fırın tepsisini yağlamadan unlayın. Masayı unlayın ve hamuru unlu masaya alın. 5 mm. kalınlığında, 40 cm. eninde, 60 cm. boyunda açın. Unlu tepsiye alıp, kenarlarını düzeltip, dolapta yarım saat bekletin. Yarım saat sonra fırını 240 derece ısıtıp, 20 dk pişirin. Üstüne pudraşekeri serpin ve karamelize olması için 2 dk fırında bekletin. Fırından çıkarın ve soğutun. Soğuyan pastayı üç parçaya bölün. Süt kremasını, soğuk kâseye koyup, üstüne, 5 cl. soğuk su dökün ve mikserle koyulaşıncaya kadar çırpın, bir paket vanilya ve 3 kaşık pudraşekeri koyup, çırpmaya devam edin. Kızartıp üç parçaya ayırdığınız hamurun bir tanesini servis tabağına koyun. Üstüne krema sürün ve çileklerin yarısını yerleştirin. Üzerine tekrar krema sürün. İkinci pasta dilimini yerleştirip, bir kat krema, bir kat çilek, bir kat krema ve katmer pastasını koyup yerleştirin. Pudraşekeri serpip servis yapın.

ML® Milföy Pastası için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:7729 • adı:Çilekli Katmer Pastası • gönderen:Nimet Hanım • indirme tarihi:20.04.2024 - 07:16