



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KÖPÜK KREMALI PASTA

2 adet yumurta
1 su bardağı tozşeker
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 küçük paket kakao
2 su bardağı un
1 çay bardağı süt
Köpük krema için:
500 gram çilek
2 paket krem şanti (1 paket 75 gram)
1,5 su bardağı soğuk süt
1 kahve fincanı damla çikolata
1 paket labne peyniri

Yumurta ve toz şekeri çırpın. Tereyağı, kakao ve un ekleyip karıştırın. Sütü azar azar ilave edip, koyu kıvamlı bir hamur elde edin. Kelepçeli kalıba boşaltıp, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 25-35 dakika pişirin. Soğuması için servis tabağına alıp, dinlendirin. Kekin ortasındaki kabaran bölümü bıçak yardımı ile kesip, daha sonra kullanılmak üzere kenara alın. Bu açıklığa dilimlenmiş çilek yerleştirin. Köpük krema için krem şantiyi soğuk süt ile çırpın. Labne peyniri azar azar ekleyip, spatula yardımıyla karıştırın. Damla çikolata ilave edip karıştırmaya devam edin. Köpük kremayı çileklerin üzerine, bombeli olacak şekilde yayın. Kenara ayırdığınız kek parçasını ufalayın ve üzerine serpiştirin. Bir gece buzdolabının alt rafında dinlendirip servis yapın.

