



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ KREM ŞANTİLİ KEK

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

Hamur için:

1,5 - 2 su bardağı un  
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
1 çay kaşığı Dr. Oetker Karbonat  
1 tutam tuz  
0,5 çay bardağı toz şeker  
80 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı  
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş krema  
1,5 yemek kaşığı toz şeker

Çilek sos:

6 adet çilek  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
0,5 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası  
1 limon kabuğu rendesi

Üzeri için:

1 çay bardağı su  
1,5 çay bardağı toz şeker  
12 adet çilek  
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş krema  
1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (18x25 cm)

Kalıbın içerisine pişirme kağıdı yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Un, hamur kabartma tozu ve karbonatı bir kaba alın, kaşık ile karıştırın ve eleyin. Üzerine tuz ve yarım çay bardağı toz şekeri ilave edip karıştırın. Soğuk tereyağını ilave edip parmak uçlarınız ile granüller haline getirin. Soğuk kremayı ilave edip kaşık ile karıştırın. Hamuru hafif unladığınız tezgah üzerine alın ve fazla yoğurmadan eliniz ile sıkıştırarak toparlayın. Eliniz ile bastırarak kalıbın içerisine yayın, üzerine toz şekeri serpin ve bekletmeden pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Çilekleri ve toz şekeri mutfak robotuna alıp püre haline gelinceye kadar karıştırın. Tencereye alın, mısır nişastasını ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca limon kabuğu rendesini ilave edin, ocağı kısın ve 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Çilekleri ikiye kesin. Toz şeker ve suyu tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha kaynatın. Süre sonunda çilekleri ilave edin ve arada karıştırarak 2 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Krema ve sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şantiyi ilave edip mikserin yüksek devrinde 2-3 dakika çırpın. Soğuyan keki servis tabağına alın. Üzerine çilekli sosu yayın. Krem şantiyi üzerine yayın ve kaşığın tersi ile yüzeyinde çukurlar oluşturun. Bu çukurların içerisine çilekleri yerleştirin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168407 • ad:Çilekli Krem Şantili Kek • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 19:58