



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KRİSTAL PASTA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Adet vanilya
- 1 Adet kabartma tozu
- 2 Yemek Kaşığı mısır nişastası
- 1 Bardak şeker
- 2 Adet çilek aromalı jöle
- 1,5 Kg. çilek
- 3 Bardak un
- 3 Adet yumurta
- 1 Bardak süt
- 1 Adet krem şanti
- 1 Çay Kaşığı Badem Aroması

1. Yumurta ve şekeri koyu bir kıvam alana kadar çırpın. Süt, su ve sıvı yağı ekleyerek karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı elekten geçirerek hazırlayın. Karışıma azar azar ekleyerek kek hamurunu hazırlayın.
2. Yağlanmış 26cm lik kelepçeli kalıba hamuru boşaltın. 180 derecede önceden ısıtılmış fırında içini çekene kadar pişirin.
3. Krema için, krem şanti hariç tüm malzemeleri tencerenin içinde çırpma teli ile karıştırın. Katı bir kıvam alana kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra kabartmak için mikserle çırpın. Krema havalanıp kabarmaya, içine bir poşet krem şanti ekleyip çırpmaya devam edin, katı olursa bir yemek kaşığı süt ekleyebilirsiniz.
4. Çileklerin 250 gr kadarını bir çorba kaşığı pudra şekeri ve bir çorba kaşığı su ile pişirin. Soğumaya bırakın.
5. İki paket çilek aromalı jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Hazırlarken içine küp doğranmış çileklerden bolca koyun.
6. Ben tüm malzemeleri bir gün önceden pişirip hazırladım, dinlendirdim. Bu şekilde çok daha iyi sonuç alınıyor. Sıra hepsini bir araya getirmeye geldi.
7. Keki ortadan iki eşit parçaya ayırın. Üst parçanın bombe yaparak kabarmış kısmını çıkarın ve üst yüzeyi ince bir bıçakla traşlayın.
8. Hazırladığınız çilek sosunu ara katmanlara sürüp yedirin. Bu sos dilimlerin nemli olmasını ve yoğun çilek lezzetini sağlayacak.
9. Çilek sosunun üzerine kremanın yarısını sürerek yedirin. Doğranmış çilekleri ara kata eşit olarak dağıtın. İkinci katı üzerine yerleştirin. Kalan kremayı da ikinci katın üzerine dökün ve eşit şekilde dağıtın.
10. Hazırladığınız çilekli jöleyi en üste karışık bir şekilde yerleştirip, bastırarak yapışmasını sağlayın. Bu işlemlerin tümünü kelepçeli kalıp içinde yapın. İşiniz bitince kelepçeyi çıkartabilirsiniz. Tamamlanmış olan pastayı bir kaç saat bu şekilde kelepçesiyle buzdolabında dinlendirdim. Sunumdan bir kaç saat önce kelepçeyi çıkardım. Pastanın yan yüzeylerine ince dilimlediğim çilekleri yapıştırdım.