



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİNİ ALMAN PASTASI

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

Keki için:
4 yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı ılık süt
1.5 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
50 g tereyağı
Arası için:
4 tatlı kaşığı çilek reçeli
6 çilek
Kreması için:
200 ml krema
1 paket çilekli toz puding
7-8 çilek
1 su bardağı süt
Üzeri için:
Çilek
Pudra şekeri

Keki için yumurta, toz şeker ve sütü mikserle 5-6 dakika çırpın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Hamuru yağlı kağıt serili kelepçeli yuvarlak bir kalıba aktarın. Tereyağını eritip hamurun üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında kızarıncaya kadar pişirip soğumaya bırakın. Kremayı hazırlamak için krema, toz puding, süt ve çilekleri derin bir kaseye alıp bir mikser yardımıyla çırpın. Soğuyan keki enlemesine ortadan ikiye kesin. Her iki parçadan da yuvarlak bir kurabiye kalıbıyla parçalar kesin. Yuvarlaklardan altta kalacak kısımlara birer tatlı kaşığı çilek reçeli sürüp üzerine çilekli kremadan yayın. Üzerine dilimlenmiş çilek koyun. Diğer bir yuvarlak parça ile kapatın. Üzerini çilekle süsleyip pudra şekeri serperek servis yapın.



