



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ MİNİ KÖSTEBEK PASTALAR

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

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Köstebek Pasta

100 g yumuşak margarin

2 yumurta

7 - 8 yemek kaşığı süt

Krema:

3,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Dolgu:

12 adet çilek

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıbı

Kağıt muffin kalıplarını 12'li muffin kalıbın bölmelerine oturtun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un karışımını çırpma kabına boşaltın. Üzerine margarin, yumurta ve sütü ilave edin. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Hamuru muffin kalıplarına paylaştırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından aldığınız muffinleri soğutup kalıptan çıkarın. Muffinlerin üzerinden çok ince birer parça kesin. Kestiğiniz kek parçalarını bir kaseye alın ve elinizle ufalayın.

Çilekleri dilimleyin. Sütü derin bir kaba alın ve üzerine krema poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Üzerine çikolata parçalarını ilave edip mikserin düşük devrinde kısa bir süre karıştırın. Muffinlerin üzerine birer tatlı kaşığı krema yayın, üzerine dilimlediğiniz çilekleri sıralayın. Kalan kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve çileklerin üzerine şekilli olarak sıkın. Üzerlerine ufaladığınız kekleri serpin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

