



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

Mert Yilmazer

2 bardak un
100 gram tereyağı
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1,5 çay bardağı şeker
3 adet yumurta
1 paket süt
1 paket şekerli vanilin
1 paket kabartma tozu
1 paket krem şanti
½ paket çilek
Vanilyalı dondurma

Tereyağı ve şekeri bembeyaz olana kadar çırpın yumurtaları teker teker ekleyin. Tüm kuru malzemeleri eleyerek bir kaptan toplayın bir ölçü un karışımı bir ölçü süt olacak şekilde değişimli olarak tereyağı karışımına yedirin. Karışımı bir kek kalıbına alıp 160o C ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Soğumuş keki 3 eşit parçaya bölün. Keki ilk katının üzerine krem şantinin yarısı ile çırpılmış vanilyalı dondurmaya sürün ve çilekleri yerleştirin. Hızlı çalışmaya dikkat ederek bir kek katı ve çilekli karışımı daha ekleyin pastanın en üstünü kek ile kapatın. Pastayı derin dondurucuda 1 saat beklettikten sonra kalan şanti ile sıvayıp çileklerle süsleyin.



Fotoğraf "Ağabey" tarafından gönderildi. 27.07.2020