



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## ÇİLEKLİ PASTA

Pandispanya için:

7 yumurta

2 yemek kaşığı tozşeker

1 çay bardağı su

1.5 su bardağı un

1 yemek kaşığı kabartma tozu

500 gr çilek

1 su bardağı file fındık

Krema için:

2 su bardağı süt

Yarım su bardağı tozşeker

3 yumurta

Vanilya

1 kahve fincanı nişasta

1 kahve fincanı tereyağı

Kremayı hazırlamak için süt, tozşeker, 3 yumurta, nişasta ve vanilyayı bir tencerede çirpin. Orta ısıli ateş üzerinde 6-7 dakika pişirin. Tencereyi ateşten indirip tereyağını ilave edin. Karıştırıp soğumaya bırakın. Çilekleri yıkayıp süzün. Ortadan ikiye kesin. Pastada için kullanacağımız kek hamurunu hazırlamak için çırpma kabına sırasıyla yumurtaları, tozşekerini, su, un ve kabartma tozunu alıp mikserle 3 dakika düşük, 4 dakika yüksek devirde çirpin. 2 ayrı fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Pasta hamurunu tepsilere boşaltın ve spatula ile düzleyerek yayın. Önceden ısıtılmış 220 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Kalp şeklinde bir hamur kesme kalıbı kullanarak pandispanyadan 3 adet kalp şeklinde dilim çıkarın. Pandispanya parçalarını kestikten sonra kırılmamasına dikkat edin. Hazırladığınız kremayı pasta kekinin aralarına sürün. Hazırladığınız pastanın en üstünü çilek dilimleriyle süsleyin.

