



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

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

6 yumurta
200 gr toz şeker
100 gr un
50 gr kakao
150 ml eritilmiş tereyağı
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı portakal suyu
50 gr toz şeker
400 ml krema
1 su bardağı pudra şekeri
500 gr çilek
Rendelenmiş çikolata
Portakal kabuğu
Taze nane

Fırını 180 dereceye ayarlayın. Yumurtalar ve 200 gr şekerini büyük bir kasede iyice çırparak tereyağını ekleyin. Un, kakao ve kabartma tozunu ekleyin. 20 cm'lik kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt serin ve kenarlarını hafifçe yağlayın. Kek hamurunu kalıba döküp önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın. Portakal suyunu 50 gr şekerle sos tenceresinde ısıtın. Şeker eridikten sonra soğumaya bırakın. Soğuk kremayı pudra şekeri ile katılaşıncaya kadar mikserle çırpın. Soğuyan keki bıçakla enine üçe kesin ve katları portakal suyu ile ıslatın. İlk katın üzerine krema sıkın ve aralarına çilek tanelerini yerleştirin. Diğer katları da aynı şekilde hazırlayın. Üçüncü katın üzerine pudra şekeri ve rendelenmiş çikolata serpin. Çilek dilimleri, portakal kabuğu ve nane yaprakları ile süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

