



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

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

3 yumurta
125 g pudra şekeri
125 g elenmiş un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Pastacı kreması için:
2.5 su bardağı süt
1 çay bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı nişasta (Tepeleme)
1 çorba kaşığı un (Tepeleme)
2 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı veya margarin
100 ml krema
1 paket vanilya
100 g beyaz çikolata
Arası ve üzeri için:
Bütün çilek ve hazır krokan parçaları

Pandispanya için yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana kadar çırpın. Elenmiş unu, kabartma tozunu ve vanilyayı ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak köpüğü söndürmeden karıştırın. Orta boy bir kelepçeli kalıbın tabanını yağlı kağıtla kaplayıp, hamuru kalıbın içine dökün. Fırının alt rafına ısıya dayanıklı, içi su dolu bir kaba koyun. Kelepçeli kalıbı da orta rafa yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Pastacı kreması için tereyağı ve krema dışındaki tüm malzemeyi sos tenceresine alın. Çok kısık ateşte, muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin. İndirmeye birkaç dakika kala tereyağını, kremayı ve beyaz çikolatayı ekleyin. İyice karıştırıp pütürsüz bir kıvam elde edince ocaktan alın. Arada bir çırpıp pütürleşmesini önleyerek soğutun. Pişen pandispanyayı enine ikiye kesin, arasına önce pastacı kremasını yayın, hemen üzerine doğranmış çilekleri ve krokan parçalarını serpin. Üzerine ikinci pandispanya katı yerleştirin. Kremadan yayın. Yapraklarıyla birlikte bütün çilekleri de yerleştirip soğutun ve dilimleyerek servis yapın.



