



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

650 gram çilek
Kek için:
4 adet yumurta
40 gram tereyağı
1 su bardağı+1 çorba kaşığı tozşeker
1 paket vanilya
1 tutam tuz
4 çorba kaşığı sıcak su
3/4 su bardağı un
100 gram buğday nişastası
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Krema için:
1 paket pasta kreması
100 gram margarin
1,5 su bardağı süt
1 paket vanilya

Tereyağını eritip soğumaya bırakın. Yumurtaların sarı ve aklarını ayırın. Yumurta sarılarını 4 çorba kaşığı sıcak su, tozşeker ve vanilya ile kıvam alıncaya kadar çırpın. Erimiş tereyağını ekleyin. Diğer tarafta yumurta aklarını tuzla birlikte sertleşip, kar halini alana kadar çırpın. Yumurta aklarını diğer karışıma ekleyerek karıştırın. Son olarak un, nişasta ve kabartma tozunu karışımın üzerine eleyip, karıştırın. Hamuru yağlanmış kalıba dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 55 dakika pişirin. Keki kalıptan çıkartıp enlemesine 3 parçaya bölün. Çileklerin 100 gramını ayıklayıp çatalla ezerek püre haline getirin. Püreyi keklerin üzerilerine sürün. Krema için margarini mikserle çırpın. Pasta kremasını, vanilyayı ve sütü ekleyip tekrar çırpın. Keki alt parçasını servis tabağına alıp üzerine krema sürün. Çilekleri dizip üzerine diğer kek dilimini yerleştirin. Tekrar krema sürüp çilek dizin. Son kek dilimini yerleştirip üzerini krema ile sıvayın. Kalan çilekleri dilimleyip pastanın üzerini süsleyin. Buzdolabında yarım saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

