



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

Pandispanya için:

2 adet yumurta

5 çorba kaşığı toz şeker

1 su bardağından bir parmak eksik un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 su bardağı su

Süslemek için:

500 gram çilek

1 paket tart jölesi

Yarım su bardağı file badem

1 paket krem şanti (üzerindeki tarife göre hazırlanmış)

Krema için:

1 adet yumurta

5 çorba kaşığı toz şeker

2 su bardağı süt

4 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı nişasta

Yumurta ve şekeri mikserle çırpın. Sonra diğer pandispanya malzemelerini ilave edin ve iyice karıştırın. 20 cm çapında yuvarlak bir pasta kalıbına dökün ve 180 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Bu arada kremayı hazırlamaya başlayın. Bunun için de, çukur bir kapta yumurta ve şekeri çırpın. Sütü kaynatıp, yumurta ve şekere ilave ederek karıştırın. Diğer malzemeleri de ekleyerek muhallebi kıvamına gelene dek karıştırarak kaynatın. Kremayı kenara alarak soğutun. Pandispanya soğuduktan sonra kalıptan çıkararak, enine üç parçaya kesin. Bir parça pandispanyanın üzerine kremadan bir miktar sürün. Üzerine temizlenmiş çileklerden koyun. Diğer pandispanya katını kapatın. Aynı şekilde krema sürüp, çileklerden dizin. Üçüncü katı da üzerine kapatın. Tüm pastanın etrafını krem şanti ile iyice kaplayın. Çileklerle de her yerini süsleyin. Ayrı bir yerde jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp, çileklerin üzerine sürün. Pastanın kenarlarını file badem ile süsleyip, soğuyunca dilimleyerek servis yapın.

