



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ PASTA

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

Pandispanya:

2 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

6 yumurta

1 su bardağı su

Dolgu için:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

2 su bardağı süt

1 çay bardağı çiğ badem

5 adet çilek

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1,5 çay bardağı soğuk su

Kaplama:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

15 - 20 adet çilek

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Her iki kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Bir adet pandispanyayı 3 yumurta ve yarım su bardağı su ile tarifine göre çırpın. Yarısını 18 cm çapındaki kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda fırından alın. 10 dakika sonra pandispanyayı kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın.

İkinci pandispanyayı da aynı şekilde çırpın. İlk pandispanyadan kalan hamuru da ekleyip karıştırın. Yarısını 24 cm çapındaki kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Kalıbı temizleyip tekrar pişirme kağıdı serin, kalan hamuru koyun ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Pastacı kremasını süt ile tarifine göre pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Bademleri sıcak suyun içerisinde 15-20 dakika bekletin ve kabuklarını soyun Bıçak ile iri parçalara kesin.

Çilekleri yıkayın ve küp şeklinde kesin.

Krem şantiyi soğuk su ile 2-3 dakika çırpın.

Büyük pandispanyalardan birinin üzerindeki bombeyi bıçak ile keserek düzleştirin ve enlemesine ikiye kesin. Bir katını servis tabağına alın. Hazırladığınız pastacı kremasını kısa bir süre mikser ile çırpın ve yarısını servis

tabağındaki pandispanyanın üzerine yayın. Çilek ve badem serpin. İkinci kat pandispanyayı üzerine kapatın.

Krem şantinin 1/3'ünü üzerine yayın. Küçük boy pandispanyanın da üst kısmını düzleştirip enlemesine

ikiye kesin. Bir katını servis tabağındaki pandispanyanın orta kısmına yerleştirin. 2 yemek kaşığı kadar pastacı

kreması sürün, çilek ve badem serpin, üzerine ikinci kat pandispanyayı kapatın. 3-4 yemek kaşığı krem şanti

yayın. Üzerine kalan 24 cm boyutundaki pandispanyayı yerleştirin. Kalan krem şantiyi üzerine sürün.

Pasta kremasını 1,5 su bardağı soğuk süt ile çırpın. Kremadan 3-4 yemek kaşığı bir kaba ayırın. Hazırladığınız

pastanın orta kısmındaki boşluk kısmına ince bir tabaka şeklinde pandispanya görünmeyecek ve boşluk

dolmayacak şekilde sürün. Kalan krema ile geride kalan kısımları kaplayın. Bütün veya ikiye kesilmiş çilekleri

orta kısımdaki boşluklara yerleştirin. Ayırdığınız krema ile orta kısmına, çilekler kapanmayacak şekilde krema

sürün. Çileklerin aralarına çikolata parçaları yerleştirin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pastanın kenarında azar azar akıtarak çerçeve yapın. Çilek ve çikolata

parçaları ile süsleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168409 • adı:Çilekli Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 15:55