



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.droetker.com)

ÇİLEKLİ PASTA

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

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Pandispanya Un

3 yumurta

0,5 su bardağı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek

Islatmak için:

1 su bardağı süt

Kaplamak için:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması

1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Hazır Böğürtlenli Sos

0,5 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek

Kalıp:

1 Kelepçeli kalıp (Ø 26 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Yumurta, su ve pandispanya unu çırpma kabına alın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 5 dakika çırpın. Kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Fırından çıkardığınız kalıbın kelepçesini spatula yardımı ile kenarlarından ayırarak çıkarın ve pandispanyayı soğumaya bırakın.

Krem şantiyi 1 su bardağı soğuk süt ile tarifine göre çırpın. Pandispanyayı üç eşit parça elde edecek şekilde enlemesine kesin. Pandispanyanın üst kısmından çıkan katı ters çevirerek servis tabağına alın ve 1 su bardağı sütün 1/3'ü ile ıslatın. Üzerine krem şantinin yarısını yayın. 1 su bardağı çileğin yarısını kremanın üzerine koyun. İkinci kat pandispanyayı koyun ve aynı şekilde krem şanti ve çilek koyun. Üçüncü kat pandispanyayı üzerine kapatın.

Süt ve pasta kremasını mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kremadan 3 yemek kaşığı ayırın, kalan krema ile pastayı kaplayın. Ayırdığınız kremayı yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve pastanın üzerine sıkarak süsleyin. Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Pastanın üzerine böğürtlenli sos dökün, çilekleri sıralayın ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168410 • adı:Çilekli Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 08:52