



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

1,5 kg büyük sert çilek
1 çorba kaşığı iç yeşil fıstık
Pandispanyası:
70 gr. margarin
60 gr. un
70 gr. pudra şekeri
5 tane yumurta
2-3 fiske limon kabuğu rendesi
yarım paket vanilya
1 çorba kaşığı un (kalıp için)
yarım kaşık yağ (kalıp için)

Yapılışı:

Porselen bir kapta margarin ile şeker, krem haline gelinceye kadar köpürtülerek karıştırılır. Daha sonra yumurtaların sarıları da ilâve edilir ve hepsi karıştırılır. Bir taraftan yumurta akları bir telle köpürene kadar iyice karıştırılır, sonra vanilya, limon kabuğu rendesi ve un ile birlikte karıştırılır. Bir kalıp yağlanır ve unlanır. Hazırlanan karışım içine dökülür. (Kalıp, karışım döküldüğünde 3 cm. kalınlığında olacak büyüklükte olmalıdır.) Bundan sonra kalıp orta ısı fırına sürülür. Yarım saat sonra pandispanya hazırdır. Pandispanya enine eşit parçalara bölünür. Eldeki pasta şurubu bir fırça ile pandispanyanın kesilmiş olan iç tarafına çok az sürülür. Pişim anında da üst bölümüne yağlı krema sürülür. Daha üste de yıkanmış ve ayıklanmış çilek, dikine olarak yerleştirilir. Orta parçasının öteki parçasının da iç bölümüne krema sürülür ve ikinci çilek katının üzerine kapatılır. Buzdolabına konarak kremanın donması beklenir. Sonra, buzdolabından çıkarılarak çevresi kesilir. Ayrılmış olan krema alınarak üzeri zevkli bir şekilde süslenir. Kıyılmış yeşil fıstık ve çileklerle de süs yapılabilir. En sonra tabağa alınarak donması için buzdolabına konur ve servis zamanı beklenir.