



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ PASTA

MALZEME: (5 kişilik):

5 yumurta

250 gr. toz şeker

150 gr. pudra şekeri

500 gr. çilek

750 gr. kara üzüm ya da çekirdeksiz beyaz üzüm

Biraz çilek jölesi

125 gr. süt kaymağı

YAPILIŞI

Bir kabın içinde yumurtaların beyazını çırpıp, içine 50 gr. toz şeker ilâve ederek kar haline getirin, karışıma, kalan şekeri de koyun. Böylece hazırladığınız karışımı pişirmek için tınının ayarını 3 dereceye getirip kızdırın. Pasta kalınının içine bir yağlı kâğıt serin. Malzemeyi içine boşaltın. Üstüne biraz pudra şekeri serpip fırına koyun. 40 dakika kadar pişirin Pişirdiğiniz bu hafif pastayı kalıptan çıkarmak için biraz bekletin, soğuyunca kalıptan çıkarın. Geniş düz ve yuvarlak bir tabağın içine yerleştirin. Yağlı kağıdı üstünden alın. Bundan sonra sıra pastayı meyve ve kremayla süslemeye geldi. Bunun için bir kabın içinde sütün kaymağını kalan pudra şekerini de içine katarak çarpın. Elde ettiğiniz bu kremayla, bir enjektör yardımıyla pastanın etrafını süsleyin. Sonra çilekleri ve kara üzümleri ayıklayın. Pastanın ortasına çilekleri koyun. Çileklerin etrafını da bir sıra kara üzümle süsleyin. Sonra bir kap içine biraz çilek jölesiyle birkaç kaşık suyu karıştırıp, jöleyi eritin. Hazırladığınız karışımı, patanın ortasındaki çileklerin üstüne yayın, pastanın etrafını kara üzümlerle süsleyin.