



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ PASTA

Emine Beder

5 yumurta
6 kahve fincanı un
6 kahve fincanı şeker
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı çilek püresi Kreması
2 paket krem şanti (çilekli krem şanti)
1,5 su bardağı çilekli süt
çekilmiş antepfıstığı veya hindistancevizi
1/2 kg. çilek

Yumurtaları şekerle birlikte beyazlaşıp köpürene dek çırpalım. Çileği robot veya blender yardımıyla püre haline getirip ekleyerek yarım dk. daha çırpalım. Elenmiş unu, kabartma tozunu ekleyip mikserin düşük ayarı ile veya çırpma teliyle karıştıralım. Kalıbı margarinle yağlayıp tabanına un serpelim. Hamuru kalıba boşaltıp 190° ısıllı fırında pişirelim. Pastayı kalıbı içinde soğutarak ikiye keselim. Çilekli süt ile krem şantiyi koyulaşana dek çırpalım. Krem şantiyi alt ve üst parçaların kesik yüzeylerine yayalım. Alt parçanın üzerine yandan kesilen çilekleri aralıksız dizip pastanın üst katını oturtalım. Pastanın yanlarını ve üzerini kalan kremayla kapatalım. Çilekleri yarıdan kesip pastanın üstüne aralıksız yerleştirelim. Pastanın yan kenarlarına çekilmiş antepfıstığı veya hindistancevizi serpelim. Pastayı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra servis yapalım.