



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ŞARLOT PASTA

2 adet yumurtanın sarısı,
1 çorba kaşığı şeker,
3 yaprak jelatin,
1 su bardağı koyu kıvamlı çilek suyu,
1 su bardağı krem şanti,
1 paket hazır pandispanya

Yumurtanın sarılarını ve 1 çorba kaşığı şekeri derin bir kaba alın. Mikserle çırparak, kabartın. Ayrı bir kaptaki çok az sıcak suyla eritilmiş 3 adet yaprak jelatini 1 su bardağı koyu kıvamlı çilek suyuyla karıştırın. Sonra bu karışımı yu-murkallı karışımın üzerine ekleyin. Tahta sir spatül ile ağır ağır karıştırın. Klips-li bir kek kalıbının içine 1 santimetre kalınlığında kestiğiniz pandispanyayı yerleştirin. Üzerine hazırladığınız krem şantili karışımı ekleyin. Pasta bıçağı ile üzerini düzleyin. Buzlukta donana kadar bekletin. Dilerseniz üzerine jöle sürerek ve dilimleyerek servis yapın.



Fotoğraf "şale" tarafından gönderildi. 19.08.2020