



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ŞARLOT

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

Krater Sade Şartot Tozu 125 gr

Ilık su 125 gr

Krater Çilek Paste 75-100 gr

Çırpılmış şanti 500 gr (Bu tür karışım için çok çırpılmamış olmasında fayda var.)

Bir çelik veya cam kap içinde sade şarlot tozu, su ve çilekli dolgu (paste) karıştırılır, daha sonra çırpılmış şanti yedirilir.

Turta çemberinin yan kenarları hafif şekilde sıvı yağ ile yağlanır, pudra şekerine batırılır, çemberi masa üstüne hafif vurup fazla şekerleri alınır.

Turta çemberinin tabanına bir adet dilimlenmiş pandispanya yerleştirilir, üzerine hafif şurup serpilir. Daha sonra çilekli şarlot kreması ile doldurulur ve buzdolabında dondurulur.

İsteğe bağlı, daha yüksek boy çember kullanarak 3-4 kat pandispanya dilimli olarak da hazırlanır.

Turta çemberden çıkartıldıktan sonra her tarafı çırpılmış şanti ile sıvazlanır. Daha sonra üstüne çilekli Klassos dökülerek kaplama yapılır. İsteğe bağlı süslenir.

