



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ TATLI

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

Hamur:

1,5 ay bardağı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

3 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

25 g tereyağı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

Sakızlı muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

2,5 su bardağı süt

25 g tereyağı

Üzeri için:

300 - 350 g ilek

1 poşet Dr. Oetker Tartjölle

2 yemek kaşığı toz şeker

1 ay bardağı vişne suyu

1,5 çay bardağı su

2 yemek kaşığı file badem

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp bir kaba eleyin. Yumurta ve toz şekerini ayrı bir çırpma kabına alın. Mikserin yüksek devrinde 2 dakika çırpın. Tereyağı, şekerli vanilin ve un karışımını ilave edip düşük devirde 1 dakika çırpın. Hamuru kalıba döküp yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sakızlı muhallebiyi 2,5 su bardağı süt ile orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve tereyağını ilave edin. 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın. Oda sıcaklığına geldiğinde bir çırpma kabına alın ve mikser ile düşük devirde 5 dakika çırpın. Kalıp içindeki kekin üzerine yayın. Buzdolabında alın ve 10 dakika bekletin.

Çilekleri ortadan ikiye kesin ve kalıptaki tatlının üzerine sıralayın. Tartjölle ve 2 yemek kaşığı toz şekerini küçük bir tencereye alın ve iyice karıştırın. Üzerine 1 ay bardağı vişne suyu ve 1,5 çay bardağı suyu ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alıp 1 dakika karıştırarak soğutun. Kaşık ile çileklerin üzerine yayın. Tatlıyı buzdolabına alın ve 3-4 saat bekletin.

Kalıbın kelepçesini çıkarın. Badem ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

