



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİLEKLİ VE VANİLYALI TRİFLE

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

Kedi dili

Çilekli kompot için:

300 g çilek

50 g şeker

Pastacı kreması için:

1 vanilya çubuğu

15 g un

30 g buğday nişastası

50 g krema

450 g süt

4 adet yumurta sarısı

110 g şeker

40 g beyaz çikolata

100 g çırpılıp kabartılmış krema

Karamelize badem için:

50 g şeker

75 gr badem

100 g çileği küp şeklinde kesin. 200 g çileği 50 g şekerle pişirip püre haline getirin, soğuduktan sonra taze çileklerle karıştırın. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin.

Sos tenceresinde şekerin yarısını, 50 g kremayı, sütü, vanilyayı orta ateşte kaynama noktasına getirin. Kabın içinde yumurta sarılarını ve şekerin diğer yarısını çırparak ağartın. Yumurta sarısı karışımına, beraber elenmiş buğday nişastası ve unu ekleyin. Toz topakları tamamen yok olup karışım tamamen homojen bir yapı alıncaya kadar çirpin. Süt karışımını aşamalı olarak yumurta karışımına yedirin. Vanilya çubuğu süt karışımından çıkartın.

Bu noktada kaynamış sütün derecesi yüksek olduğu için, direkt olarak tek seferde eklendiğinde yumurta karışımını haşlayacak ve yumurtanın yapısını değiştirip topaklanmalara sebep olacaktır. Bunu engellemek için kaynamış sütü 3 seferde ekleyin. Her seferinde kasedeki karışım iyice karıştırın ve iki karışımın ısısını eşitleyin. Karışımı sos tenceresine tekrar alıp kıvamı katılaşmaya kadar orta ateşte pişirin. Dibinin tutmaması için karıştırmaya durmaksızın devam edin. Kaynamaya başladıktan sonra 1-2 dk daha pişirin ve ocağın altını kapatın.

Tepsiye boşaltıp üzerini streç filmle kaplayın ve soğutun. Tamamen soğumuş ve çırpılmış pastacı kremasına, beyaz çikolata ve çırpılmış kremayı ekleyin.

Bardakların dibine çilek kompotu yayın, üzerine bir sıra kedi dili dizir, en üste pasta kreması sıkın ve bademle süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:128299 • adı:Çilekli ve Vanilyalı Trifle • gönderen:mehmet kahyaoğlu • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:37