



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ YAŞ PASTA

5 yumurta
2.5 çay bardağı şeker
1 çay bardağı ılık su
4 çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 paket vanilya
arası için:
3 su bardağı süt.
1 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı şeker
Üstüne:
1 su bardağı süt
2 paket kremşanti

Önce kek malzemesini hazırlayıp 175 derecede olan fırınımıza atalım. Bu sırada kremamızı hazırlayalım, sütü unu şekeri vanilyayı ekleyip kısık ateşte karıştırarak pişirelim.Çıkan kekimizi dinlendiriyoruz. Krem şantiyi mikserde çırpıp katılaştırıyoruz. Soğuyan keki ip yardımıyla ortadan ikiye bölüyoruz arasına pişirdiğimiz ara kremayı sürüyoruz. Sonra kekin üst kısmını da kapatıp kalan muhallebiden sürüyoruz ve krem şantiyle süsleyip üstüne çilekleri koyuyoruz. Buz dolabında dinlendirdikten sonra servis ediyoruz.



Fotoğraf "ay ışığı" tarafından gönderildi. 20.02.2020