



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURTLU VE ÇİLEKLİ PASTA

Tuğrul Şavkar

1 adet pandispanya
1 adet pişirilmiş tart hamuru (pasta çemberinin büyüklüğünde)
3 çorba kş. kayısı marmelatı
400 gr. çilek
Yoğurtlu çilek kreması için:
8 adet yaprak jelatin
8 adet yumurta sarısı
150 gr. tozşeker
50 ml. su
500 ml. süzme yoğurt
1/2 adet limon kabuğu (rendelenmiş)
100 gr. çilek (robottan geçirilip, püre haline getirilmiş)
500 ml. krem şanti

Jelatinleri buzlu suyun içine koyarak gevşemeye bırakın. Kremasını hazırlamak için yumurta sarılarını bir çırpma kabına koyup, mikser ile iyice kabarıncaya kadar çırpın.

Küçük bir tencerede şekeri ve suyu birlikte bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Biraz koyulaşınca ateşten alarak çırpılmış yumurta sarılarına mikser ile azar azar yedin. Karışımı en az 4 - 5 dakika çırpın.

Gevşeyen jelatinleri bir kap içinde kaynar suyun üzerine oturtarak (benmaride) eritin. Süzme yoğurdu, limon kabuğu rendesini ve çilek püresini yumurtaların olduğu kaba katarak iyice karıştırın. Bir çırpma teli ile çırparak erimiş jelatinleri de karıştırın. Krem şantiyi katıp, iyice yedin.

Bir pasta çemberinin içini sıvıyağ ile yağlayıp, pudra şekerine batırın. Fazla şekeri çembere vurarak alın.

Çemberi bir tepsi üzerine oturtun. Çileklerin birazını ortadan ikiye bölerek, kesik kısımlarından bir sıra halinde çembere yapıştırın. İçine çilekleri sıkıştırarak biçimde pişirilmiş tart hamurunu yerleştirip üzerine kayısı marmelatı sürün. Bir kat pandispanyayı üzerine yerleştirip çemberi yarısına kadar yoğurtlu çilek kreması ile doldurun. Üzerine kalan çilekleri bütün olarak dizin. Çemberi kalan krema ile doldurarak üstünü düzleyin. Pastayı buzdolabında 2 saat bekletip, üzerini süsleyin. Çemberden çıkararak servis yapın.