



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KALBİMDESİN

1 paket pasta tabanı
500 gram taze çilek
500 gram şeker hamuru
2 yemek kaşığı kırmızı gıda boyası
100 gram buğday nişastası
100 gram toz şeker
100 ml su
200 gram bitter çikolata
150 ml krema
500 gram süt
70 gram un
4 adet yumurta sarısı
5 gram vanillin
115 gram toz şeker
55 gram margarin

Kremayı hazırlamak için; Sütün 3/2 sini, vanilya ve toz şekeri bir tencerenin içine koyun ve ocakta kaynama noktasına getirin.

Başka bir kabin içerisinde yumurta sarılarını, ayırdığınız sütü ve unu bir çırpma teli yardımı ile karıştırın. Isıttığınız sütün bir kısmını yumurtalı karışıma dökün ve bir çırpma teli ile karıştırarak iki karışımı birbirine yedin. Tüm karışımı tencereye boşaltın ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan aldıktan sonra margarinli ekleyin ve karıştırın.

Pasta yapımı için; Pasta tabanını ıslatmak için toz şekeri ve suyu bir tencereye koyun ve on dakika kadar kaynatın, soğutun.

Çikolatayı bir bıçak yardımı ile doğrayın. Bir tavada kremayı kaynama noktasına getirin, ocaktan alın ve doğradığınız çikolataları içerisine ekleyin. Soğutun.

Çileklerin yapraklarını kesin yıkayın ve doğrayın.

Pasta tabanınızı kalpli kek kalıbı ile kesin ve hazırlayıp soğuttuğunuz şekerli şurup ile ıslatın.

Islattığınız pasta tabanının üzerine bir sıkma torbası yardımı ile kremayı sıkın ve yıkayıp doğradığınız çilekleri dizin.

Pasta tabanınızın ikinci katına da aynı işlemi uygulayın ve son katınızı da ıslatın ve üzerine koyun.

Buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin. Pastanızı dolaptan çıkarttıktan sonra hazırladığınız çikolatalı ganache ile bir spatula yardımı ile sıvayın ve tekrar dolaba koyun.

Şeker hamurunu yoğurun ve nişasta ile bir merdane kullanarak açın ve pastanızın üzerine serin. Elinizle düzelterip kenarlarında kalan fazla parçalarını kesin ve düzeltin.

Hamurunuzun bir kısmını gıda boyası ile renklendirin ve merdane ile açın. Minik kalpli şekillerle hamuruza şekiller verip hamuru fırça ile hafif ıslatarak kapladığınız pastanızın üzerine yapıştırıp dekore edin.

Hamurdan kurdele yapıp pastanızın en alt kısmını kaplayın. İstedığınız mesajı yazabilirsiniz.

