



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM ŞANTİLİ ÇİLEKLİ PASTA

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

Hamur:

1 su bardağı un

0,5 çay bardağı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

100 g yumuşak margarin

1,5 çay bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

4 yumurta

1 limon kabuğu rendesi

Islatmak için:

0,5 su bardağı süt

1 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

2 yemek kaşığı limon suyu

Süslemek için:

8 - 10 adet çilek

20 g bitter çikolata

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir kapta margarin, toz şeker ve şekerli vanilini mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurtaları ekleyip 1 dakika çırpın. Un karışımı ve limon kabuğu rendesini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğuyan keki kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Yarım su bardağı süte 1 yemek kaşığı toz şekeri ekleyip karıştırın ve keki ıslatın.

1 su bardağı sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük sonra yüksek devirde 2 dakika çırpın. Üzerine 2 yemek kaşığı limon suyunu ekleyip 2 dakika daha çırpın.

Hazırladığınız krem şantiden yarım yemek kaşığı ayırıp kalan krem şantiyi kekin üzerine yayın.

Çileklerin sap kısımlarını kesip düzleştirin. Ayırdığınız yarım yemek kaşığı krem şantiyi pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip çileklere göz şeklinde sıkın.

20 g çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Erimiş çikolatayı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun.

Ucunu makas ile kesip çileklerin krem şanti ile hazırladığınız gözlerine nokta şeklinde sıkın ve pastanın üzerine sıralayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168567 • adı:Krem Şantili Çilekli Pasta • gönderen:gül • indirme tarihi:20.05.2024 - 20:57