



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEMBE HÜLYALAR

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

2 yumurta  
1 çay bardağı toz şeker  
50 g margarin  
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin  
1.5 çay bardağı un  
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu  
Çilekli krema:  
300 g çilek  
Yarım çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri  
1 poşet Dr. Oetker Limon Aromalı Jöle  
5 çay bardağı su  
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti  
1 su bardağı soğuk süt  
Beyaz krema:  
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti 1 su bardağı soğuk süt

Hamur: Yumurta ve şekeri 1-2 dakika çırpın. Margarin, şekerli vanilin, un ve hamur kabartma tozunu ilave edip 1 dakika daha çırpın. 26 cm çapındaki yağlanmış kelepçeli kalıba döküp pişirin.

Elektrikli Mini Fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)

Turbo fırın: 150°C (önceden ısıtılmış)

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Soğuduktan sonra kalıbın kelepçesini çıkartıp yıkayın ve tekrar takın.

Çilekli krema: Ayıkladığınız çileklerden bir miktarını ortadan ikiye kesin ve pasta çerçevesi boyunca dizin.

Kalan çilekleri yarım çay bardağı pudra şekeri ile robotta püre haline getirin.

Jöleyi su ile tarifine göre hazırlayın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 20 dakika bekletin.

Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Üzerine çilekli pürenin tamamını ve jölenin yarısını ilave edip iyice karıştırın.

Beyaz krema: Krem şantiyi 1 su bardağı süt ile 2-3 dakika çırpın. Kalan jöleyi ilave edin ve iyice karıştırın.

Pasta zemininin üzerine önce beyaz kremayı dökün, üzerine çilekli kremayı dökün ve düzgünce yayın. Bir çatal yardımı ile alttan üste doğru

spiraller çizerek yüzeye yer yer beyaz kremadan çıkartın.

Dolapta 3-4 saat dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.