



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ ŞARLOT

450 gr şeftali konservesi
200 gr çırpılmış krem şanti
24 adet kedi dili bisküvi
Yeterince pudra şekeri
Yeterince kiraz şekerlemesi
2 yemek kaşığı margarin
Islatma şurubu:
1 çay bardağı süt
Krema için:
500 ml süt
130 gr toz şeker
40 gr un
1 tutam tuz
4 adet yumurta sarısı
1 adet çubuk vanilya

Krema için dörde böldüğünüz çubuk vanilyayı süt ile ısıtın. Kabin içinde yumurta sarıları, 120 gram toz şeker, un ve bir tutam tuzu karıştırın. Vanilya ile tatlandırdığınız sütü küçük bir elekten geçirip karışıma ekleyerek karıştırın. Sütü ısıttığınız tencereye karışımı aktarıp hafif ateşte 6 dakika pişirin. Kremayı pişirirken dibinin tutmaması için devamlı karıştırın. Crema piştikten sonra ocaktan alıp soğutun. Üzerine bir tutam tozşeker serpin. (Böylece kremanın üzeri kaymak olmayacaktır.) 16,5 cm çapında ve 10 cm yüksekliğindeki kek kalıbını güzelce yağlayın. Süt ile ıslattığınız 16 adet kedi dili bisküvilerini ve kremayı (bir sıra bisküvi, bir sıra crema olacak şekilde) konserva şeftali dilimleri ile birlikte kalıba yerleştirin. (Pastayı 4 kat yapıp en son kata kedi dili bisküvilerini dizin.) Şeftalili charlotte'u en az 6 saat buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce buzdolabından çıkartıp tabağa ters çevirerek yerleştirin. Şeftalili charlotte'un etrafına kedi dili bisküvilerini boyuna olacak şekilde dizin. Çırpılmış krem şanti ile 1 çorba kaşığı pudraşekerini crema sıkma torbasına doldurup bisküvilerin arasına sıkın. Şeftalili charlotte'u kiraz şekerlemeleri ve şeftali dilimleri ile fotoğraftaki gibi süsleyip servis yapın.

