



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK PASTA

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

Taban:

75 g tereyağı

18 adet kedi dili bisküvi

5 - 6 yemek kaşığı süt

Krema:

1 paket Dr. Oetker Muz Aromalı Jel

4 çay bardağı su

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 çay bardağı portakal suyu

1 limon kabuğu rendesi

Çilekli sos:

7 - 8 adet çilek

0,5 çay bardağı toz şeker

0,5 çay bardağı su

1 - 2 damla limon suyu

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 20 cm)

Kalıbın tabanına pişirme kağıdı serin. Tereyağını eritip soğutun. Bisküvileri mutfak robotunda öğütün. Soğumuş tereyağı, öğütülmüş bisküviler ve sütü kaşık yardımı ile iyice karıştırın. Karışımı kalıba alın ve kaşığın tersi ile bastırarak tabana yayın. Kalıbı buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin.

2 çay bardağı suyu kaynatıp bir kaba alın. Üzerine jel poşetini boşaltın ve eriyinceye kadar karıştırın. Eridikten sonra kalan 2 çay bardağı soğuk suyu ilave edin ve bir süre daha karıştırın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabına alıp 10 dakika bekletin.

Krem şantiyi ve portakal suyunu çırpma kabına alın, mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Limon kabuğu rendesini ekleyin. Mikserin yüksek devrinde 1-2 dakika daha çırpın. Üzerine soğumuş jeli dökün ve mikserin düşük devrinde malzemeler iyice karışuncaya kadar çırpın. Kremayı hazırladığınız tabanın üzerine dökün. Buzdolabında 3-4 saat bekletin.

Çilekleri ayıklayıp mutfak robotunda püre haline getirin. Toz şeker, su ve limon suyunu küçük bir tencereye alın. Düşük ısıdaki ocakta karıştırarak 2-3 dakika kaynatın. Süre sonunda çilek püresini ilave edin ve karıştırarak kıvam alıncaya kadar yaklaşık 10 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Servisten önce tatlıyı kalıbından çıkartın ve servis tabağına alın. Çilekli sos ile süsleyip dilimleyin.

