



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRİFLE

- 1 paket hazır pasta keki
- 1 paket krema
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 paket vanilya
- 500 gram çilek
- İsteğe göre çilek reçeli
- Puding İçin;
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 5 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket krema
- 3 su bardağı süt
- 2 yumurta

Muhallebisinin soğuması gerektiğinden öncelikli olarak kremasını hazırlayalım.

Puding için; nişasta, şekeri derin bir tencereye aldıktan sonra üzerine süt, krema ve yumurtaları ekleyerek kabarana dek çırpın.

Ardından, kısık ateşte koyulaşana dek pişirin. Krema soğuduktan sonra pudra şekeri ve vanilyayı ekleyin, bir kez daha çırpın.

Pasta kekini önce yatay bir şekilde ortadan kesip, daha sonra küçük kareler olacak şekilde bölün.

Üzerlerine çilek reçeli sürün.

Tatlı için seçtiğiniz kaseinin en altına yerleştirin.

Biraz çilek ekledikten sonra kremanın yarısını çileklerin üzerine ekleyin.

Bir kez daha kesilmiş pasta keklerinden ekledikten kalan pudingin hepsini dökün.

En son çilek ve nane yapraklarıyla süsleyin.

Buzdolabında soğuttuktan sonra servis edebilirsiniz.

