



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ UĞUR BÖCEĞİ PASTA

4 adet yumurta
2/3 su bardağı un
5 çorba kaşığı şeker
4 çorba kaşığı toz badem
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı şeker
2 çorba kaşığı un
100 gr. margarin
1 çay kaşığı vanilya
1 adet yumurta
250 gr. krem şanti
300 gr. çilek
Yarım çay bardağı şeker şurubu
1 su bardağı kırmızı renkli jöle
80 gr. bitter çikolata

Bademli pandispanya için oda sıcaklığındaki yumurtaları derin bir çırpma kabına alın. Şekeri ekleyip kabarcıca kadar mikserleyin. Toz badem, elenmiş un ve kabartma tozunu ilave edip karıştırın. Yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine incecik yayın. Önceden ısıtılmış 240 derece fırında 8-10 dakika pişirip soğutun. Diğer tarafta kreması için süt, şeker, un ve yumurtayı tencereye alın. Orta hararetli ateşte devamlı karıştırarak kaynayanaya kadar pişirin. Kaynadıktan 1 dakika sonra tencereyi ocaktan alın. Vanilya ve margarin ekleyip iyice karıştırın. Soğuduktan sonra mikserle çırpın. Şeker şurubunu karıştırın. Pandispanyayı oval kalıp ile 3'e ayırın. Birinci parçayı şeker şurubu ile ıslatın. Üzerine krema ve krem şanti sürün. Üzerine sapı ayıklanıp ikiye bölünmüş çilekleri dizin. Üzerine krema ve krem şanti sürün. İkinci kat pandispanyayı yerleştirip aynı işlemi uygulayın. Üçüncü pandispanya ile üzerini örtüp kenarlarının yapışması için hafifçe bastırın. Üzerine krema ve krem şanti sürün. Eritilmiş bitter çikolatayı yağlı bir kağıt üzerine döküp spatula ile düzeltin. Sertleştikten sonra üzerinin beneklerini ve ağız kısmını çıkartın. Benekleri ve ağız kısmını pastanın üzerine yerleştirin. Üzerine kırmızı renkli jöleyi yayın. Buzdolabında bekletip servis yapın.



