



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütəvazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Çiyələkli Tort

Çilekli Pasta



- 1 Ədəd kakaolu hazır pandispanya
- 2 Ədəd yumurta ağı
- 1 tutam duz
- 1 Su stəkanı toz şəkər
- 5 Çorba qaşığı su
- 1 Çorba qaşığı limon suyu
- 1 Paket vanil
- 2 Çay stəkanı hindistan qozu
- 2 Su stəkanı çiyələk
- İslatmaq Üçün;
- 1 Çay stəkanı süd

5 Şorba qaşığı su və 1 su stəkanı toz şəkər, orta atəşdə şərbət kimi qaynadılar, tündləşmədən ocaqdan alınar.
Çuxur qarışdırma qabına yumurta ağları və bir tutam duz qoyular, mikserlə qar kimi olana qədər çırpılar.
Daha sonra hazırlanan isti şərbət danlaq danlaq əlavə olunaraq çırpmağa davam edilir.
Qarışıq yaxşıca sərtləşincə limon suyu, vanil və hindistan qozu əlavə olunur, qarışdırılır, bu şəkildə krem hazırlanmış olar.
Eninə ikiyə kəsilmiş pandispanyanın iç qisimləri süd ilə isladılar. Sonra krem, iki parçaya da bərabər miqdarda sürtülər. (Üzərinə sürmək üçün krem bir az artırılır.)
Kremin üzərinə doğranmış çiyələklər yerləşdirilər, pandispanya qatı digər qatın üzərinə bağlanılır.
Qalan krem tortun üzərinə və kənarlarına sürtülər, çiyələklə bəzənər. Tort soyuducunda ən az 2 saat dinləndirilər.

Qeyd: Yumurta ağı ilə hazırlanan bu cür kremlərə ümumiyyətlə "amerikan glesaj" adı verilər.