



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇİLEKLİ PASTA



- 1 Adet kakaolu hazır pandispanya
- 2 Adet yumurta beyazı
- 1 tutam tuz
- 1 Su bardağı toz şeker
- 5 Çorba kaşığı su
- 1 Çorba kaşığı limon suyu
- 1 Paket vanilya
- 2 Çay bardağı hindistancevizi
- 2 Su bardağı çilek
- Islatmak için;
- 1 Çay bardağı süt

- # 5 Çorba kaşığı su ve 1 su bardağı toz şeker, orta ateşte şerbet gibi kaynatılır, koyulaşmadan ocaktan alınır.
- # Çukur karıştırma kabına yumurta beyazları ve bir tutam tuz konur, mikserle kar gibi olana kadar çırpılır.
- # Daha sonra hazırlanan sıcak şerbet azar azar eklenerek çırpmaya devam edilir.
- # Karışım iyice sertleşince limon suyu, vanilya ve hindistancevizi eklenir, karıştırılır, bu şekilde krema hazırlanmış olur.
- # Enine ikiye kesilmiş pandispanyanın iç kısımları süt ile ıslatılır. Sonra krema, iki parçaya da eşit miktarda sürülür. (Üzerine sürmek için krema biraz arttırılır.)
- # Kremanın üzerine doğranmış çilekler yerleştirilir, pandispanya katı diğer katın üzerine kapatılır.
- # Kalan krema pastanın üzerine ve kenarlarına sürülür, çilekle süslenir. Pasta buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

Not: Yumurta beyazı ile hazırlanan bu tür kremalara genel olarak "amerikan glesaj" adı verilir.