


Charlotte (Şarlot) Pasta

5 - 6 dilim

   pratik

 yaklaşık 30 dakika



Malzemeler:

Ahududulu karışım:

1 su bardağı dondurulmuş ahududu
1 yemek kaşığı toz şeker
0,5 çay bardağı su
1 poşet Dr. Oetker Jelatin

Krema:

1 su bardağı süt
1 yumurta
0,5 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı krema
2,5 - 3 yemek kaşığı toz şeker

Kenar ve taban için:

1 paket kedidili bisküvi
1 su bardağı süt

Üzeri için:

1 su bardağı böğürtlen
10 - 15 adet frenk üzümü

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

1 Ahududulu karışımın hazırlanışı:

Ahududu, toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın, 1 çay kaşığı jelatin ekleyin ve iyice karıştırın. Mutfak robotunda püre haline getirin. 18 cm çapındaki bir kaba alın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve donuncaya kadar yaklaşık 40-45 dakika bekletin.

2 Kremanın hazırlanışı:

Süt, yumurta ve yarım çay bardağı toz şekeri bir tencereye alın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın, poşette kalan jelatini ekleyin ve el çırpıcısı ile eriyinceye kadar yaklaşık 1 dakika karıştırın. Arada karıştırarak soğutun.

3 Kenar ve tabanın hazırlanışı:

Kedidili bisküvileri kalıbın kenar yüksekliği boyutunda kesin. Süte batırıp çıkarın ve kesilmiş kısımları aşağıya bakacak şekilde kalıbın kenarına sıralayın. Kestiğiniz küçük parçaları da süt ile ıslatıp kalıbın tabanı kaplayacak şekilde yerleştirin.



Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş

Krema ve toz şekeri çırpma kabına alın. Mikser ile köpük haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika çırpın. Soğuyan kremayı ekleyin ve düşük devirde 2-3 dakika daha çırpın. Yarısını hazırladığınız kalıba dökün. Buzdolabında jel haline gelen ahududulu karışımı kalıptan çıkarın ve kalıptaki kremanın üzerine dikkatlice koyun. Kalan kremayı ahududulu karışımın üzerine alın. Üzerini düzeltip böğürtlen ve frenk üzümlemlerini sıralayın. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Süre sonunda dilimleyerek servis yapın.



© Dr. Oetker Gıda San. ve Tic. A.Ş. • 35865 İzmir • www.droetker.com.tr E-Mail: musterihizmetleri@droetker.com.tr • Danışma
Hattı: 0800 - 415 98 04 (ücretsiz) • 0532 - 111 98 04