

Çilek Pasta

Yaklaşık 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 80 dakika



1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdını serin. Kalp kalıbı 20 cm boyutuna ayarlayın, kenarlarını margarin ile yağlayın ve pişirme kağıdının üzerine koyun. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un karışımını çırpma kabına boşaltıp üzerine yumurta ve kremayı ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çirpin. Hamurun yarısını kalıba dökün ve pişirin. Kalan hamurun üzerini kapatıp bekletin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 30 dakika

Fırından çıkardığınız keki 5 dakika bekletin. Kalıbı kenarından spatula yardımı ile ayırarak çıkarın ve keki soğumaya bırakın. Fırını kapatmayın. Kalıbı tekrar 20 cm boyutuna ayarlayın, kalan hamuru karıştırıp içine alın ve aynı şekilde pişirin.

Malzemeler:

Pandispanya:

1 paket Dr. Oetker Wolke Limonlu
3 yumurta (orta boy)
1 su bardağı krema

Dolgu:

500 g ayıklanmış çilek

Krema:

1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta
Kreması
50 g yumuşak margarin
1,5 su bardağı buzdolabında
soğutulmuş süt
1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici
- Yeşil
0,5 su bardağı püre haline
getirilmiş çilek
1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici
- Kırmızı
1 - 2 yemek kaşığı Dr. Oetker
Çikolata Parçaları

Kalıp:

Dr. Oetker Varino Serisi
Ayarlanabilir kalp pişirme
çerçevesi (12-26 cm)



3 Dolgunun hazırlanışı:

Soğuyan keklerin her ikisini de enlemesine ikiye keserek 4 kat kek elde edin. Kalp kalıbı 14 cm boyutuna ayarlayın ve bu kalıp ile keklerin 2 adedini ortadan kalp şeklinde keserek çıkarın. Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Düz uçlu krema sıkma torbasına 4 yemek kaşığı pasta kreması alın. Servis tabağına düz kek koyun, kenarına 2 cm genişliğinde çerçeve şeklinde krema sıkın. Üzerine ortası boş kek koyun, aynı şekilde krema sıkın ve ikinci boş keki koyun. Kalp şeklindeki boşluğu çilek ile doldurun. Kenara krema sıkın ve son kat keki koyun.

4 Kaplama ve süsleme:

Derin bir kaseye 2 yemek kaşığı pasta kreması alın, 20-25 damla yeşil jel renklendirici ilave edin ve karıştırın. Krema sıkma torbasına yaprak şeklinde uç takın ve yeşil renkli kremayı doldurun. Kalan pasta kremasının içine çilek püresi ve kırmızı jel renklendiriciyi ilave edin. Mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın ve pastayı kaplayın. Baş kısmına yeşil renkteki kremayı yaprak şeklinde sıkın. Pastanın üzerine çikolata parçalarını sıralayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

