

Krem Şantili Çilekli Pasta

Yaklaşık 8 - 10 dilim



— yaklaşık 40 dakika



1 Ön hazırlık:

Kalıba pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir kaptan margarin, toz şeker ve şekerli vanilini mikser ile 2 dakika çırpın. Yumurtaları ekleyip 1 dakika çırpın. Un karışımı ve limon kabuğu rendesini ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba dökün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Soğuyan keki kalıptan çıkarıp servis tabağına alın. Yarım su bardağı süte 1 yemek kaşığı toz şekeri ekleyip karıştırın ve kekin ıslatın.

Malzemeler:

Hamur:

- 1 su bardağı un
- 0,5 çay bardağı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 100 g yumuşak margarin
- 1,5 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 4 yumurta (orta boy)
- 1 limon kabuğu rendesi

Islatmak için:

- 0,5 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı toz şeker

Üzeri için:

- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
- 1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
- 2 yemek kaşığı limon suyu

Süslemek için:

- 8 - 10 adet çilek
- 20 g bitter çikolata

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 24 cm)



③ Şekillendirme ve süsleme:

1 su bardağı sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük sonra yüksek devirde 2 dakika çırpın. Üzerine 2 yemek kaşığı limon suyunu ekleyip 2 dakika daha çırpın. Hazırladığınız krem şantiden yarım yemek kaşığı ayırıp kalan krem şantiyi kekin üzerine yayın.

Çileklerin sap kısımlarını kesip düzleştirin. Ayırdığınız yarım yemek kaşığı krem şantiyi pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip çileklere göz şeklinde sıkın.

20 g çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Erimiş çikolatayı pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun. Ucunu makas ile kesip çileklerin krem şanti ile hazırladığınız gözlerine nokta şeklinde sıkın ve pastanın üzerine sıralayın. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.

Tip from the Test Kitchen

- **Benmari yöntemi:** Su dolu bir kabın içine oturtulan daha küçük bir kaba, ısıtılacak veya eritilecek malzeme konur. Suyu kısık ateşte ısıtarak üstteki malzemenin dibi tutmadan, yanmadan ısınması veya erimesi sağlanır.

