

Klasik çilekli pasta

Ingrédients

- 20 ila 24cm çapında bir çilekli pasta için:
- 2 yumurta
- 60g toz şeker
- 60g un
- 15g tereyağı
- 350g çilek
- 2 yemek kaşığı şeker
- 100g tam yağlı krema
- 125g yumurta sarısı
- 125g şeker
- 40g mısır niastası
- 1 vanilya çubuğu
- 200g çilek
- 30g şeker
- 1,5g agar agar

Préparation

1. Sezonun ilk çilekli pastası, şimdi te geldik!
2. Daha klasik bir versiyonla: çilekli unlu ile ısıtılmış pandispanya, vanilyalı mousseline kreması, taze çilekler (çokça) ve bitirmek için çilek jölesi.
3. Kısacası, çok karmaşık bir şey de il, ama lezzetinin tadını çıkarabilmek için biraz uğraşmanız ve sabırlı olmanız gerekecek. Malzemeler: Delikli plaka Mini açılı spatula Krema torbaları 20cm Çember Rhodoid Malzemeler: Vanilya olarak Valrhona'nın Norohy vanilyasını kullandım: tüm sitede %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (bağlı).
4. Tereyağını eritin ve soğumaya bırakın.
5. Bütün yumurtaları şekerle birlikte en az 10 dakika çırpın, karışım kabarıp beyazlaşsın.
6. Ardından elenmiş unu ekleyin, iyice karıştırın, ardından hamurun küçük bir kısmını alın ve eritilmiş tereyağı ile karıştırın.
7. Sonunda iki karışımı nazikçe birleştirin, 20 cm çapında bir çembere dökün ve önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 15 dakika boyunca pişirin.
8. Soğumaya bırakın, ardından pandispanya yumuşak kalması için montaj a masasına kadar streç filmle sarın.
9. Çilekler: çilek 2 yemek kaşığı şeker Çilekleri ayıklayın ve büyük parçalar halinde kesin.
10. Üzerlerine şekeri serpiştirin, karıştırın ve montaj a masasına kadar buzdolabında saklayın.
11. Kremayı ve sütü vanilya çubuğunun taneleriyle birlikte ısıtın.
12. Yumurta sarılarını şeker ve mısır niastası ile çırpın.
13. Süt ısınınca yarısını yumurtaların üzerine dökün, iyice çırpın, ardından hepsini tekrar tencereye dökün.
14. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaştırın, ardından bir kaba aktarın ve yüzeyini doğrudan streç filmle kaplayın.
15. Kremayı buzdolabında oda sıcaklığına gelene kadar soğutun.
16. Pastacı kreması soğuduğunda, onu gevretmek için çırpın, ardından yumuşak tereyağını azar azar ekleyerek sürekli çırpın.
17. Tereyağı tamamen karışıp krema iyice havalandığında mousseline kremanız hazırdır (orta hızda yaklaşık 10-15 dakika çırpın).

18. Montaj a amasına geçin.
19. Servis taba ınıza çemberinizi yerle tirin.
20. Çemberi rhodoid ile kaplayın, ardından kenar boyunca yarım çilekler yerle tirin.
21. Pandispanyayı kalınlı ı boyunca ikiye kesin, gerekirse hafifçe yeniden ekillendirin.
22. İlk yarıyı çembere yerle tirin.
23. Hafifçe ekerle karı mı çilekleri süzün ve suyunu alın, pandispanyayı bu suyun yarısıyla ıslatın.
24. Pandispanyayı ve çilekleri mousseline kreması ile kaplayın, ardından süzülmü çileklerin 2/3'ünü ekleyin.
25. Biraz daha mousseline kreması ekleyin, ardından kalan çilekleri ekleyin.
26. İkinci pandispanya yarısıyla kaplayın, kalan çilek suyu ile ıslatın ve mousseline kremasının geri kalanıyla tamamlayın.
27. Yüzeyi güzelce düzeltin ve çilekli pastayı en az 2 saat buzdolabında bekletin.
28. Süsleme için birkaç çilek Çileklerin saplarını temizleyin ve püre haline getirin.
29. Elde edilen püreyi ısıtın.
30. Eker ve agar agarı karı tırın ve karı ımı sıcak pürenin içine dökün.
31. Yine karı tırın ve kaynamaya bırakın.
32. Pürmeye düzenli çırpma ile 2 ila 3 dakika daha devam edin, ardından so umaya bırakın.
33. Son olarak, pastanın üzerine dökün, yüzeyi düzeltin ve tekrar buzdolabında 2 saat bekletin.
34. Birkaç çilek ile süsleyin, ardından keyfini çıkarın!