

Reyhanlı çilekli pasta

Ingrédients

- 20 cm çapında bir çilekli pasta için:
- 300g çilek
- 15g beyaz balsamik sirke
- 20g bal
- 2 yumurta
- 60g eker
- 60g un
- 1 yumurta
- 60g eker
- 35g mısır ni astası
- 125g tam süt
- 120g tam sıvı krema
- 6g fesle en yapra ı
- 25g tereya ı (1)
- 100g yumu ak tereya ı (2)
- 150g çilek
- 150g tam sıvı krema
- 20g pudra ekeri

Préparation

1. Ve evet, yeni bir çilekli pasta!
2. Bu sefer, çilekler beyaz balsamik sirke ile birle tirilmi fesle enle e le tirildi.
3. Bunun dı ında, her zamankinden daha klasik bir çilekli pasta: pandispanya, mousseline kreması ve tabii ki bol miktarda çilek!
4. Bir düzine fesle en yapra ı bal Çilekleri küçük parçalara kesin, ardından balı, sirkeyi ve balı ekleyin.
5. Karı ımın birkaç saat beklemesine izin verin.
6. Yumurtaları eker ile birkaç dakika çırpın, kabarık bir karı ım elde edene kadar.
7. Daha sonra eleyerek unu ekleyin ve 20 cm çapındaki bir çembere dökün.
8. Pandispanyayı önceden 180°C'ya ısıtılmış fırında yaklaşık 15 dakika pi irin.
9. Pandispanya güzelce kızarmı ve kabarmı olmalıdır.
10. So umaya bırakın.
11. Sütü ve kremayı ince do ranmı fesle enle ısıtın, sonra tencerenin üzerini örterek 30 dakika demlemeye bırakın.
12. Sonra, sıvıyı karı tırıp tekrar ısıtın.
13. Yumurtayı eker ve mısır ni astası ile çırpın.
14. Sıvının yarısını önceki karı ıma dökün, ardından hepsini tencereye geri dökün.
15. Kremayı orta ate te koyula ana kadar sürekli çırparak pi irin.
16. Ate ten alın, tereya ını (1) ekleyin.
17. Kremanın oda sıcaklı ına gelmesini sa layın.
18. So uyunca, ikinci tereya ını (2) yava ça ekleyerek çırpın.
19. Kremayı birkaç dakika boyunca çırpın, iyice pürüzsüz ve kabarık, köpüklü olana kadar.
20. Hemen montaja geçin.

21. Montaj: ilek tam sıvı krema pudra ekeri çilekleri ikiye kesin ve rhodoid ile kaplı çevreye yerle tirin.
22. Pandispanyayı ikiye kesin.
23. Fesle enli ve beyaz balsamik sirkeli ilek parçalarını szn, suyunu saklayın.
24. Suyu pandispanyayı ıslatmak için kullanın.
25. Pandispanyanın ilk yarısını çileklerin ortasına yerle tirin, gerekirse biraz kesin.
26. Üzerini mousseline kreması ile kaplayın, ardından fesle enli çilekleri ekleyin.
27. Üzerini kremayla kaplayın (montajı bitirmek için birazını saklayın).
28. kinci pandispanya yarısını, o da ıslatılmı vaziyette, yerle tirin ve kalan kremayı bitirin.
29. ilekli pastayı en az 2 saat so uk bir yerde bekletin.
30. Ardından, kremayı pudra ekeri ile çırpın ve krema kıvamına getirin.
31. ilekli pastayı kalıptan çıkarın, kremayı üstüne sıkın, birkaç fesle en yapra ı ile süsleyin ve afiyet olsun!