


# Krem Şantili Çilekli Pasta

Yaklaşık 8 - 10 dilim

   pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Hamur:

- 1 su bardağı un
- 1/2 çay bardağı Dr. Oetker Mısır Nişastası
- 1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
- 100 g yumuşak margarin
- 1 1/2 çay bardağı toz şeker
- 1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
- 4 yumurta (orta boy)
- 1 limon kabuğu rendesi

## Islatmak için:

- 1/2 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 (24 cm)

## 1 Ön hazırlık:

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

Turbo pişirme: 160°C

Alt-üst pişirme: 170°C

## 2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Ayrı bir kaptaki margarin, toz şeker ve şekerli vanilini mikser ile 2 dakika çırpin. Yumurtaları ekleyip 1 dakika çırpin. Un karışımı ve limon kabuğu rendesini ekleyip 2 dakika daha çırpin. 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.

## 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 çırpin. Üzerine 2 yemek kaşığı limon suyunu ekleyip 2 dakika daha çırpin. 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. Buzdolabında 2-3 saat bekletip dilimleyerek servis yapın.



*İşin özü kalitedir.*

## Deneme Mutfağından İpuçları

- **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.



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