

Cilekli Donmus Pasta

Malzemeler

500 gr cilek
200 gr krema
150 gr un
150 gr seker
8 adet yumurta
3 1/2 adet yaprak jelatin
3 yemek kasigi sivi yag
1 cay bardagi seker
1 cay bardagi su

Yapilisi

Keki icin 6 adet yumurta, 150 gram sekerle once yavas sonra da hizli devirde beyazlasana kadar cirpilir. Icine 150 gr un ilave edilir ve biraz karistirilip 3 yemek kasigi sivi yag katilir. Kek hamuru biraz daha mikserle cirpilir. Kekin piserken sonmemesi icin hamuru spatulayla da karistirildiktan sonra margarinle yaglanmis kek kalibina dokulur. Kek onceden 150 derecede isitilmis firinda pisirilir. Pisen kek oda sicakliginda sogutulur. Karistirma kabina 2 yumurtanin aki alinir. Uzerine 1 yemek kasigi seker eklenip kar gibi olana kadar mikserle cirpilir.
1 cay bardagi seker 1 cay bardagindan biraz daha az suyla koyulasana kadar kaynatilir. (Serbetin kivamini buldugu parmak ucuna damlatilarak anlasilir. Serbet eger akmiyorsa kivamini bulmus demektir) Agdalasan seker kar gibi olana kadar cirpilan yumurta aklarina eklenir. Pastamizin dolgusu soguyana kadar karistirilir.
3 bucek adet yaprak jelatin yumusayana kadar suda bekletilir. 300 gram cilek kup kup dogranip tavaya alinir. Yumusayan jelatinler sudan cikartilir ve eriyene kadar cileklerle birlikte pisirilir.
200 gr krema katilasana kadar cirpilip; jelatinle pisirilen cilekler ve kar gibi dolguyla birlestirilir. Soguyan kek ikiye kesilir, ici ve uzeri krema karisimiyla kaplanip buzlukta katilasana kadar bekletilir.
Kremasi donan kek buzluktan alinir. Uzeri cilek dilimleriyle suslenir.
Cilekli Donmus Pasta servise hazirdir.