



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Şarlot Pasta



Süre: 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

* **Soğutma Süresi:** 3-4 Saat

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

☐ Kreması için:

- 2 su bardağı süt
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 1 tatlı kaşığı vanilin
- 1 paket krem şanti (toz halde)
- 1 su bardağı soğuk süt (krem şanti için)

☐ Pasta Katmanları için:

- 1 paket kedi dili bisküvi
- 1 su bardağı süt (bisküvileri ıslatmak için)
- 1 yemek kaşığı granül kahve veya meyve suyu (isteğe bağlı)

☐ Üzeri için:

- Taze meyveler (çilek, muz, frambuaz)
- Çikolata rendesi
- Hindistan cevizi

Yapılışı:

1. Kremanın Hazırlanması:

- Süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını tencereye alıp çırpıcı ile karıştır.
- Orta ateşte koyulaşana kadar karıştırarak pişir.
- Kaynadıktan sonra vanilini ekleyip ocaktan al, soğumaya bırak.
- Soğuduktan sonra ayrı bir kapta sütle çırpılmış krem şantiyi ekleyerek spatula ile karıştır.



2. Kedi Dili Bisküvilerin Hazırlanması:

- Sütü geniş bir kaseye alın, içine granül kahve veya meyve suyu ekleyerek karıştırın.
- Kedi dili bisküvilerini hafifçe süte batırarak ıslatın.

3. Katmanların Hazırlanması:

- Yuvarlak kelepçeli bir kalıbın kenarlarına dikey olarak kedi dili bisküvilerini dizin.
- Tabanına da bisküvileri yerleştirerek bir katman oluşturun.
- Üzerine hazırladığınız kremayı yayın.
- Tekrar bir kat kedi dili bisküvisi dizip kalan kremayı dökün.

4. Dinlendirme ve Servis:

- Buzdolabında **en az 3-4 saat dinlendirin.**
- Üzerini taze meyveler, çikolata rendesi ve Hindistan cevizi ile süsleyerek servis edin.

>> İpucu: Şarlot pastayı bir gece buzdolabında bekletirsen daha lezzetli olur!

Kiraz'ın
Mutfağı