



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Şarlot Pasta



Süre: 4 Saat 35 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 10 dakika + 4 saat dinlendirme

>> **Kaç Kişilik:** 10 dilim

Malzemeler:

- 2 paket kedi dili bisküvi
- 3 su bardağı süt
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı un
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 yumurta sarısı
- 1 paket vanilin
- 200 ml krema
- 250 g çilek
- 2 muz
- 1/2 su bardağı süt bisküviler için

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta ile süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Yirmi iki santimetrelilik kelepçeli kalıbın tabanına yağlı kağıt yerleştirin. Meyveleri yıkayıp tamamen kurutun; kremayı çırpma zamanına kadar çok soğuk tutun.

Servis Önerisi:

Kalıptan soğuk çıkarıp taze meyve ve rendelenmiş çikolatayla dilimleyerek servis edin.

Yapılışı:

1. Pastacı kremasını hazırlayın:

- Süt, şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını tencerede pürüzsüz olana kadar çırpın, orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaştırın.



- Krema kaynamaya başlayınca bir dakika daha pişirip ocaktan alın, vanilini ekleyin ve yüzeyine temas edecek streçle ılınmaya bırakın.

2. Kremayı tamamlayın:

- Soğuk sıvı kremayı ayrı kapta iz bırakacak kıvama kadar çırpın ve tamamen soğuyan pastacı kremasına spatulayla katın.
- İki karışımın sıcaklıkları yakın olmalıdır; sıcak muhallebi çırpılmış kremayı söndürür ve dolgunun akışkan kalmasına neden olur.

3. Kalıbı kurun:

- Kedi dillerini süte çok kısa batırıp kalıbın kenarına dik, tabanına boşluk kalmayacak biçimde yerleştirin.
- Bisküvileri sütte bekletmeyin; yalnızca yüzeylerinin nemlenmesi pastanın kesilirken dağılmaması için yeterlidir.

4. Katmanlayıp dinlendirin:

- Kremanın yarısını tabana yayın, dilimlenmiş çilek ve muzları yerleştirip kalan krema ve bisküviyle katmanları tamamlayın.
- Üzerini kapatıp buzdolabında en az dört saat, mümkünse bir gece dinlendirin; servis öncesinde kalıp çemberini dikkatle çıkarın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Krema soğuduğunda dilimi taşıyacak kadar sabit, bisküviler ise kesilebilecek kadar yumuşak olmalıdır. Kalıp açıldığında yan duvarlar kaymıyorsa ve kesit temiz görünüyorsa pasta yeterince dinlenmiştir.

>> **İpucu:** Meyvelerin kuru olması önemlidir; yüzeyde kalan su kremayı gevşetir ve özellikle muzun çevresinde sulanma oluşturur.