

Πάστα φράουλας με κρέμα βανίλιας (VIDEO), από τους Χάρη και Μιχάλη Καρελάνη και το Redmoon-foodaholics.gr!

Συστατικά

- 300 γρ φράουλες
- 1 κουταλιά ζάχαρη
- Χυμό από $\frac{1}{2}$ λεμόνι
- Παντεσπάνι
- 4 αυγά
- 150 γρ ζάχαρη
- 150 γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
- Κρέμα
- 200 ml κρέμα γάλακτος
- 200 ml κρέμα γάλακτος (σαντιγί)
- 200 ml γάλα
- 35 γρ νισεστέ
- 100 γρ ζάχαρη
- 2 βανίλιες

https://youtu.be/r6ZvrN8hX_A

Οδηγίες

1. Αναμειγνύουμε την κρέμα γάλακτος με το γάλα και βράζουμε το μισό μείγμα μαζί με την ζάχαρη.
2. Στο υπόλοιπο μείγμα διαλύουμε το νισεστέ.
3. Όταν πάρει θερμοκρασία ενώνουμε τα δύο μείγματα (περνάμε

από σουρωτήρι το μείγμα με το νισεστέ) και προσθέτουμε τις βανίλιες.

4. Ανακατεύουμε σε μέτρια φωτιά μέχρι που η κρέμα να πήξει.
5. Όταν είναι έτοιμη την σκεπάζουμε με μεμβράνη και την αφήνουμε για 2-3 ώρες στο ψυγείο να σφίξει.
6. Χτυπάμε τα αυγά με την ζάχαρη να αφρατέψουν, προσθέτουμε το αλεύρι και ανακατεύουμε να γίνει ζύμη.
7. Την απλώνουμε σε ταψί με αντικολλητικό χαρτί και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 10-15 λεπτά.
8. Στις ψιλοκομμένες φράουλες βάζουμε την ζάχαρη, τον χυμό λεμονιού και ανακατεύουμε.
9. Τις αφήνουμε για 1 ώρα εκτός ψυγείου να βγάλουν τα υγρά τους.
10. Αφαιρούμε το αντικολλητικό χαρτί από το κρύο παντεσπάνι και κόβουμε στο σχήμα και στο μέγεθος που θέλουμε να έχουν οι πάστες.
11. Χτυπάμε την κρέμα γάλακτος σε σαντιγί, προσθέτουμε την κρέμα και ανακατεύουμε να αφρατέψει.
12. Σουρώνουμε τις φράουλες και σιροπιάζουμε την βάση (παντεσπάνι) με τον χυμό τους.
13. Κάνουμε μία ομοιόμορφη στρώση από κρέμα και από πάνω τοποθετούμε αρκετές φράουλες.
14. Καλύπτουμε με παντεσπάνι και βάζουμε για 30 λεπτά στο ψυγείο.
15. Προαιρετικά διακοσμούμε με σαντιγί.

https://foodaholics.gr/recipe/pasta-fraoulas-me-krema-vanilias
/