ÇİLEKLİ PASTA

1 Adet kakaolu hazır pandispanya
2 Adet yumurta beyazı
1 tutam tuz
1 Su bardağı toz şeker
5 Çorba kaşığı su
1 Çorba kaşığı limon suyu
1 Paket vanilya
2 Çay bardağı hindistancevizi
2 Su bardağı çilek
Islatmak İçin;
1 Çay bardağı süt

5 Çorba kaşığı su ve 1 su bardağı toz şeker, orta ateşte şerbet gibi kaynatılır, koyulaşmadan ocaktan alınır.
Çukur karıştırma kabına yumurta beyazları ve bir tutam tuz konur, mikserle kar gibi olana kadar çırpılır.
Daha sonra hazırlanan sıcak şerbet azar azar eklenerek çırpmaya devam edilir.
Karışım iyice sertleşince limon suyu, vanilya ve hindistancevizi eklenir, karıştırılır, bu şekilde krema hazırlanmış olur.
Enine ikiye kesilmiş pandispanyanın iç kısımları süt ile ıslatılır. Sonra krema, iki parçaya da eşit miktarda sürülür. (Üzerine sürmek için krema biraz arttırılır.)
Kremanın üzerine doğranmış çilekler yerleştirilir, pandispanya katı diğer katın üzerine kapatılır.
Kalan krema pastanın üzerine ve kenarlarına sürülür, çilekle süslenir. Pasta buzdolabında en az 2 saat dinlendirilir.

Not: Yumurta beyazı ile hazırlanan bu tür kremalara genel olarak "amerikan glesaj" adı verilir.