



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ SUPANGLE

- 6 dilim kakaolu kek
- 3 adet yumurta (sarı ve beyazı ayrılmış)
- 3 yemek kaşığı dolusu un
- 3 yemek kaşığı dolusu kakao
- 1 su bardağı tozşeker
- 1 litre süt (yaklaşık 6 su bardağı)
- 1 su bardağı dolusu ince kıyılmış badem içi file badem de denir)

Oda sıcaklığında bekleyen yumurta sarısı ve tozşeker orta boy bir tencereye aktarılıp tel çırpacak, çatal ya da mikser yardımıyla 1-2 dakika kadar çırpılır.

Üzerine un ve kakao eklenip tekrar çırpıldıktan sonra süt de azar azar ilave edilerek karıştırılır. Tüm malzemeler iyice karıştıktan sonra kısık ateşte, tahta bir kaşık ya da tel çırpacak yardımıyla karıştırılarak koyulaşım muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir.

Kaynamaya başladıktan birkaç dakika sonra ocaktan alınıp ılınması için beklenir.

Diğer taraftan yumurta akları derin bir kaba aktarılıp üzerine yarım çay kaşığı tuz eklenir. Karışım mikserin yüksek devriyle katılaşıp kar gibi oluncaya kadar 5-6 dakika çırpılır.

İllic hale gelen muhallebi ve katılaşıp kar gibi olan yumurta akı iyice karıştırılır.

Kek dilimleri parçalanarak kup bardaklara ya da tek kişilik cam kaselele yerleştirilir. Üzerlerine hazırlanan muhallebi paylaştırılır.

Üzerleri çekilmiş bademle süslenip soğuk olarak servise sunulur.