



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK VE ÇİKOLATALI KANEPE PASTALAR

280 gram pudra şekeri
4 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı vanilya özü
3 yemek kaşığı krema
3 yemek kaşığı çilek reçeli
115 gram damla çikolata
2 yemek kaşığı margarin

Fırınınızı 65 dereceye getirin. İki fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın. Kalemle ufak daireler çizin. Kenara alın. Yumurta aklarını 4-5 dakika kadar mikser ile çırpın. Mikserin en düşük devri ile pudra şekerini azar azar ekleyerek çırpıma devam edin. Bütün şekeri ilave ettikten sonra mikserin devrini orta hıza getirin ve 20 dakika kadar çırpın. Çırpılmış yumurta aklarını krema torbasına koymadan önce torbanın içini ters çevirip pembe jel gıda boyası ile ucundan başlayarak yarısına kadar bir kaç şerit çekin ve yumurtalı karışımı sonradan ilave edin. Böylece krema torbasından sıktığınız meringue'ler yol yol renklenecektir. 2 saat kadar fırında pişirin ve fırının ağzını açık bırakarak içinde soğutun. Ganache için, kremayı ve çilek reçelini mikrodalgada yüksek devirde 1 dakikalığına pişirin. Damla çikolatayı ve yağı ilave edin ve 3 dakika ısıtarak erimesini sağlayın. İyice karıştırın. 45 dakika kadar buzdolabında bekletin. Buzdolabından alıp 5 dakika çırpın. Meringue 'lerin arasına çilekli-çikolata karışımı sürüp üzerini diğer meringue ile kapatın.

