FINDIK TURTASI

1 çay kaşığı rafine yağ
4 yumurtanın akı
250 gr (1 su bardağı) toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu
2 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
125 gr (3/4 su bardağı) çekilmiş fındık
310 gr (1 1/4 su bardağı) krem şanti
60 gr fındık (kabukları soyulup bütün olarak bırakılmış)

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (170°C) getirip ısıtınız.
20'şer cm'lik derince 2 kek tepsisini yağlı kağıtla döşeyiniz. Bir fırçayla rafine yağı sürüp bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kar haline getiriniz. 4 tatlı kaşığı şeker, limon suyu ve limon rendesini ekleyip 1 dakika daha çırpınız.
Madeni bir kaşıkla kalan şekeri ve çekilmiş fındığı yavaş yavaş katınız. Karışımı bir sıkma torbasına doldurunuz. Artan karışımı kaşıkla 2 tepsiye boşaltıp bir bıçakla yayınız. Sıkma torbasındaki karışımı uzunlamasına tepsilerdeki karışıma sıkınız.
Fırında 25-30 dakika, merengler sertleşene kadar pişirip, fırından alarak soğuması için tepsilerden çıkarınız. Merenglerden birinin üstüne krem şantiyi sürüp ötekileri üstüne kapayınız. Kalan krem şantiyiyi de üstüne sürüp bütün fındıklarla süsleyerek servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:60669 • adı:FINDIK TURTASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:08.05.2024 - 21:04