KORNET BİSKÜVİ

https://yemek.name

65 gr Tereyağı veya Margarin
½ su bardağı Pudra Şekeri (Elenmiş olarak)
2 adet Yumurta Beyazı (Oda sıcaklığında ve çatalla hafif çırpılmış halinde)
1/2 su bardağı Un
½ çay kaşığı Vanilya Özü
Üzeri için:
Susam

Oda sıcaklığındaki tereyağı veya margarin, pudra şekeri ile mikserin en düşük seviyesinde çırpılır.
Çatal ile hafif çırpılarak köpüklendirilmiş yumurta beyazları bu karışıma azar azar ilave edilir.
Un ve vanilya özü karıştırılır. Bir tatlı kaşığı ile yavaşça, çırpma işlemi devam ederken bu karışıma yedirilir. Bu şekilde bütün unu ilave ettikten sonra ağzı kapalı olarak, bir kabın içinde 30 dakika oda sıcaklığında bekletilir.
Fırın 180 derecede, fanlı olarak ısıtılır. Kâğıttan 10cm çapında yuvarlak şablon kesilir. Yağlı kâğıt üzerine yerleştirilmiş şablonun ortasına, bir tatlı kaşığı dolusu bekletilmiş hamurdan yerleştirilir. Ve eşit şekilde, spatula yardımı ile hamur, şablonun içine yayılır. İşlem tamamlandığında yavaşça şablon yağlı kâğıt üzerinden kaldırılır. Her tepside 3 adet yuvarlak olacak şekilde bu işlem tekrarlanır ve hazırlanan yuvarlakların üzerine susam serpilir.
Ön ısıtma yapılmış fırında, kenarları hafif kahverengi (Ortalama 7,5 dakika) oluncaya kadar pişirilir. Pişen yuvarlaklar fırından çıkarıldıktan sonra temiz bir spatula yardımı ile ters çevrilir. Hala sıcaklığını korurken kornet kalıplarına sarılarak, şekillendirilir.
Şekillendirme işlemi tamamlandıktan sonra, uçları tepsi yüzeyine bakacak şekilde, aynı ısı ayarındaki fırında 1 dakika kadar daha pişirilir. Bu sayede daha çıtır hale gelecektir. Eğer düzgün şekillendirilmediği düşünülüyorsa, gene bu aşamada hafif yumuşayan hamur, tekrar kalıba sarmak mümkündür.
Kornet kalıpları ile birlikte yapılan ikinci kısa pişirmeden sonra, soğuması için tezgâha alınır. Tam soğuma gerçekleştiğinde külah şeklini almış olan hamur, kalıplardan çıkarılır ve servise hazır hale getirilir.



© lezzetler.com tarif no:130093 • adı:Kornet Bisküvi • gönderen:ince • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:45