



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ BULUT

<https://yemek.name>

2 yumurta akı (Oda sıcaklığında)
1 çay kaşığı Krem Tartar (slime)
10 gr Splenda (Toz tatlandırıcı, 1 gr[?]lık poşetlerde)
1 çimdik vanilya özü
Taze Meyvalar

Yumurta akları mikser haznesine dikkatlice alınır. Haznenin kuru ve temiz olması, yumurta aklarına yumurta sarılarının karışmaması çok önemlidir. Çırpma işlemine düşük seviyede başlanır. Yumurta akları köpürmeye başladığında hız ayarı artırılır Splenda ve krem tartar ilave edilir. Mikser uçlarından düşmeyecek kadar kabardığında çırpma işlemine son verilir.

Fırın fanlı olarak 150 derecede ön ısıtma yapılır.

Fırın tepsinin ölçüsünde hazırlanan yağlı kağıt üzerine uygun ölçüde bir kaptan yararlanılarak daireler çizilir ve çizili kısım aşağıya gelecek şekilde tepsiye yerleştirilir. Hazırlanan karışım tatlı kaşığı ile bu daire şablonlarının içine, ortası çukur ve kenarları daha yüksek olacak şekilde yayılır. Isıtılmış fırında, fırın kapısı hiç açılmadan yaklaşık 1 saat pişirilir. Süre sonunda fırın ayarı kapatılır ve fırın kapısı yarım açık kalacak şekilde ayarlanarak hazırlanan bezeler kurutulur.

Sertleşen beze kaseleri tepside alınıp tel ızgaraya yerleştirilir. Hazırlanan meyva salatasından istenilen ölçüde bu kaselerinin içine yerleştirilir. Servise hazırdır.

