



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL DİLİMLERİ

www.miele.com.tr

50 gr. Tereyağı
4 Yumurta
4 yemek kaşığı Su, ılık
120 gr. Şeker
80 gr. Un
50 gr. Nişasta
1 gr. Kabartma tozu
1 Portakal kabuğu rendesi
Üstüne serpmek için şeker
Dolgu malzemesi:
200 ml Krema
250 gr. yağsız Quark
3 gr. Şekerli Vanilin
80-90 gr. Portakal marmeladı
20 ml Portakal likörü
3 yaprak beyaz Jelatin
Garnitür:
2 Portakal
100 ml Krema
3 gr. Şekerli Vanilin
Limon otu

Tereyağını eritin ve soğumaya bırakın.

Yumurtaları ayırın, sarısını, şeker ve su ile köpürünceye kadar çırpın. Tereyağını ekleyin. Un, nişasta, kabartma tozu ve portakal kabuklarını yavaş yavaş ekleyin.

Yumurtanın akını iyice çırpın ve dikkatlice bu karışıma yedirin. Hamuru fırın kağıdı döşenmiş bir kaseye sürün ve hemen kızarıncaya kadar pişirin. Hazırlanan bisküvi tabanını üzerine şeker serpilmiş bir havlunun üzerine boşaltın, üstündeki fırın kağıdını çekip alın ve soğumaya bırakın. Taban hamurunu ikiye bölün.

Kremayı iyice çırpın. Quark, şekerli vanilin, marmelat ve likörü karıştırın. Jelatini ambalajında yazıldığı gibi yumuşatın, çözün, Quark ile karıştırın ve soğumaya bırakın. Kaymak jöle olmaya başladığında kremayı karıştırın. Bisküvi tabanının yarısına kaymak sürün, ikinci yarısını üstüne kapatın, biraz bastırın ve yaklaşık 2 saat soğumaya bırakın.

Portakalları soyun, üstündeki beyaz tabakayı alın. Kremayı şekerli vanilin ile iyice çırpın. Bisküvyü dikkatlice kesin, krema, portakal dilimleri ve limon otu ile süsleyin.