VİŞNELİ ROKOKO

50 Gr margarini
2 Yemek Kaşığı üzüm sirkesi
4 Adet yumurta akı
1 Kase vişne kompostosu
100 gr sütsüz çikolata
1 Adet yağlı kağıt
8 Yemek Kaşığı toz şeker

Yumurta akını, şekeri, sirke ile katı kar halini alıp rengi şeffaflaşıncaya kadar 15 dakika çırpın. Hamuru dişli uç takılmış krema torbasına doldurun. Yağlı kağıt yayılmış fırın tepsisine oval şekilde sıkın. Yanlarına bir kat daha sıkın. 110 derecede kurutun. Sonra sıcak fırında bırakın. Çikolatayı ve margarini benmaride eritin. Kurutulmuş rokokoların içine benmaride eritilmiş çikolataları eşit olarak paylaştırın. Çikolataların üstüne vişneleri dizerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:79265 • adı:Vişneli Rokoko • gönderen:kutlu • indirme tarihi:30.03.2024 - 06:52