



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ ŞTRUDEL (AVUSTURYA)

4 adet

MALZEME:

300 gr. ştrudel hamuru

İç:

200 gr. yaban mersini,

1 yemek kaşığı şeker,

yarım fincan su,

1-2 merenge,

200 gr. krem şanti,

2 paket vanilya,

kakao,

pudraşekeri.

1. Fırını 200 dereceye ayarlayın. Ştrudelleri kağıtlı tepsiye açın ve 10-15 dakika pişirin. Ilındıktan sonra 8 parçaya bölüştürün.

2. Meyveleri şeker ve yarım fincan su ile bir taşım kaynatın, ılınmaya ve damlamaya bırakın. Merengeleri ufaltın. Kremayı vanilya ile sert köpük haline getirin, merengeleri, meyveleri yedirin.

3. Ştrudellerin üstüne kakao serpiştirin, kağıt şeritleri kesin ve kafes şeklinde üzerine koyun. Pudraşekeri serpiştirin.

4. Kalan ştrudelleri bir servis tabağına dizin, krema sürün, kakaolu üstü koyun. Servis yapmadan önce 1 saat soğutun.

NOT: Hazır ştrudel hamuru yoksa, kendiniz yapabilirsiniz: 250 gr. unu, 1 tutam tuz, 3 yemek kaşığı sıvı yağ, 1 yumurta, 1 tatlı kaşığı sirke ve 100 ml ılık su ile karıştırın. Hamuru 10 dakika yoğurun ve top haline getirin. Topun üstüne ince bir tabaka sıvı yağ sürün ve ısıtılmış bir kasede 30 dakika dinlendirin.