



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEETHOVEN PASTASI

Beze:

2 yumurta akı

1/4 çay kaşığı tuz

1 su bardađı Dr. Oetker Pudra Őekeri

Krema:

Yarım ay bardağı fındık

Yarım ay bardağı ceviz içi

Yarım ay bardağı tuzsuz badem

2 poŐet Dr. Oetker Krem Őanti

2,5 ay bardađı sođuk süt

zeri için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao 20 g çikolata rendesi

Beze: Yumurta akları ve tuzu 2-3 dakika kar haline gelinceye kadar çırpın. Mikseri en düŐük devrinde çırpınarak, pudra Őekerini azar azar ilave ederek yedirin (toplam 5 dakika). Elde ettiğiniz bu beze hamurundan yağlı kağıt üzerine 26 cm çapında ve 1,5 cm yüksekliğinde ember Őeklinde yayın. Kalanıyla krema torbası kullanarak nota Őekilleri verin ve piŐirin.

Elektrikli Mini Fırın: 135°C (nceden ısıtılmıŐ)

Turbo fırın: 130°C (nceden ısıtılmıŐ)

PiŐirme süresi: YaklaŐık 35-45 dakika

Krema: Fındık, ceviz ve bademleri 130°C'ye ısıtılmıŐ fırında 15-20 dakika kavurun ve đtn. 2 poŐet krem Őantiyi 2,5 ay bardağı soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. İçine erezleri ilave edip iyice karıŐtırın.

Bu kremayı soğuttuğunuz bezenin üzerine bombe Őeklinde yayın.

Yağlı kağıttan 0,5 cm geniŐliđinde 5 adet uzun Őerit kesin ve pastanın üzerine birbirine paralel olarak yapıŐtırın.

Kakaoyu serpin ve Őeritleri ıkartın. Pastanın zerine notaları yerleŐtirin. Kenarlarına ikolata rendesini serpin.

Buzdolabında 2-3 saat dinlendirip dilimleyerek servis yapın.