



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELİ TEK PASTA

<https://www.unipro.com.tr>

Beze için:

Yumurta beyazı 12 adet

Toz şeker (Marenga için) 100 gr

Pudra şekeri 250 gr

Toz badem 250 gr

Frambuazlı Krema:

Krater Frambuazlı Paste 100 gr

Su400 gr

Toz şeker 75 gr

Nişasta 25 gr

Yumurta 1 adet

Yumurta beyazı ile toz şeker çırpılır, marenga hazır olunca, içine pudra şekeri ve ince badem tozu karışımı karıştırılarak yedirilir. Ucunda büyük boy düz duy takılı sıkma torbası ile üstünde yağlı kağıt bulunan fırın tepsilerine uzunlamasına sıkılır daha sonra üstlerine file badem serpilir, düşük fırın ısısında iyice kuruyana kadar fırında bekletilir.

Toz şeker, nişasta ve yumurta bir kap içinde karıştırılır daha sonra kaynatılmış frambuaz suyu katılır, 1 dakika kadar ocak üstünde pişirilir. Daha sonra, soğuduktan sonra çırpılırken içine bir miktar şanti karıştırılır, ucunda, büyük boy takılı sıkma torbası ile iki beze arasına dolgu yapılır. Bezelerin nemden korunması için, beze tabanına beyaz çikolata sürülmeli.

Not: İki beze arasına Krater sakızlı veya frambuazlı dondurma konarak da yapılabilir.

