



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BIANCO

www.vzug.com

Lor hamur yaprağı
125 g un
1 çorba kaşığı kakule, öğütülmüş
¼ çay kaşığı tuz
125 g tereyağı, soğuk, pul halinde
100 g kesmik kreması
İçi için:
80 g beyaz çikolata
4 çorba kaşığı krema
150 g fındık, öğütülmüş
1 portakal, Kabuk
Glazür:
20 g beyaz çikolata
2 çorba kaşığı krema

Un, kakule ve tuzu karıştırın. Soğuk tereyağını ekleyin, unla birlikte gevrek bir kütle oluşana kadar sürün. Lor ekleyin, hamuru hemen katlayın, yassı olarak bastırın ve yaklaşık 1 saat soğutun.

Hamuru üç kez katlayın: Hamuru unlu bir çalışma tezgahı üzerinde bir dikdörtgen şeklinde 3 mm kalınlığında açın. Sağ üçte biri orta üçte birin üstüne koyun ve soldakine kapatın.

Üst üçte biri orta üçte birin üstüne koyun ve alttakine kapatın. Hamuru tekrar 20 dakika soğutun ve işlemi iki kez daha tekrarlayın. Ardından hamuru 3 mm kalınlığında dikdörtgen (yaklaşık A3 formatı) açın ve on iki üçgen şeklinde kesin.

İç malzeme için çikolata ve kremayı ben mari eritin. Macadamia çekirdeklerini ve portakal kabuklarını ekleyin, karıştırın ve üçgenlerin üzerine dağıtın, rulo yapın ve pişirme kağıdı kaplı paslanmaz çelik tepsi üzerine koyun. Tepsiyi ısıtılmamış fırına koyun. Fırınlayın.

Glaze için çikolata ve kremayı ben mari eritin, halen sıcak olarak zirveye sürün.

