BİFERNO

https://www.aksam.com.tr

2 su bardağı bitter çikolata
İç kreması için;
3 adet yumurta beyazı
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta sarısı
6 yemek kaşığı krema
1 yemek kaşığı pudra şekeri
6 yemek kaşığı mascarpone peyniri
1,5 su bardağı beyaz çikolata
Çilek sosu için:
Yarım kilo çilek
1 tatlı kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
10 adet çilek

Çikolataları benmari usulü eritiyoruz. Bitter çikolatayı yağlı kâğıda yayıyoruz. 8 dakika dolapta donduruyoruz. Kalıp yardımıyla çikolataya disk şekli veriyoruz.
İç kreması için, Yumurtanın beyazı ve toz şekeri köpürtüyoruz. Yumurta sarısı, krema, pudra şekeri, Mascarpone peynirini ekleyerek çırpıyoruz. Benmari usulü erittiğimiz beyaz çikolatayı karışımımıza ekliyoruz. 10 dakika dolapta bekletiyoruz.
Çilek sosu için, çilek, şeker, nişastayı blenderda 2 dakika çekiyoruz. Sosu tencerede 5 dakika kaynatarak süzgeçten geçiriyoruz.
İç kremamızı sıkma torbasına koyuyoruz. Disk şeklinde çıkarttığımız çikolatanın üzerine kremayı ve çilekleri kat kat ilave ediyoruz. Son olarak üzerine çilek sosunu gezdirerek tabaklıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:157050 • adı:Biferno • gönderen:Doctor • indirme tarihi:12.05.2024 - 01:13