



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULUT BEZELER

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

Beze:

0,5 su bardağı badem-bütün

2 yumurta akı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Acı Badem

3 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Süslemek için:

40 g bitter çikolata

Bademleri sıcak suda 15-20 dakika bekletip kabuklarını soyun ve bıçak yardımı ile iri şekilde dilimleyin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 130 °C

Turbo pişirme: 120 °C

Yumurta aklarını cam veya çelik bir çırpma kabına alın, mikserin en yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Pudra şekeri ve şekerli vanilini karıştırın, çırpıtığınız yumurta aklarına 3 seferde ekleyerek orta devirde toplam 2 dakika çırpın. Acı badem aroması, çikolata parçaları ve bademleri ekleyip kaşık yardımı ile karıştırın. Karışımın tamamını bu şekilde paylaşın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp pişirme kağıdı ile birlikte tepside alın ve soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurup ucunu makas ile kesin. Bezelerin üzerini süsleyip çikolata donuncaya kadar bekletin ve servis yapın.

