



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAM AĞACI BEZELERİ

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

Beze için:

2 yumurta akı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Limon

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Konfeti

2 adet fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Turbo pişirme: 120 °C

Yumurta aklarını metal veya cam bir kaba alıp mikserin yüksek devrinde 15-20 saniye çırpın. 4-5 dakika daha çırpmaya devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. Süre sonunda şekerli vanilin ve buğday nişastasını ekleyip 3 dakika daha çırpın. 20 damla yeşil jel renklendirici ve limon aromasını ilave edip düşük devirde 1 dakika çırpın. Kalan jel renklendiriciyi 1 cm çapındaki yıldız uçlu krema sıkma torbasının iç kısmına şeritler halinde sıkın (Şekil 1). Daha sonra içine beze karışımını doldurun. Fırın tepsisine cevizden daha küçük 10 adet beze sıkın. Üzerlerine boyutu küçülterek çam ağacı şeklinde ikişer beze daha sıkın (Şekil 2).

İkinci fırın tepsisine aralıklı olarak 4 adet çöp şiş çubuğu sıralayın. Kalan beze karışımını çubukların üzerine çam ağacı şeklinde sıkın. Üzerlerine pasta süsleri serpip her iki tepsiyi de fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Soğuyan bezeleri pişirme kağıdından dikkatlice ayırın ve servis yapın.

