



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

## ÇİKOLATA KAPSÜLÜ İLE LİMON MERİNGUE

<https://acunn.com>

Tart hamuru:

Tereyağı 700 g

Un 700

Yumurta 1 adet

Toz badem 200 g

Kakao

Pudra şekeri 300 g

Toz zencefil 10 gr

Karanfil 10 gr

Limon kreması için:

Lime suyu

Limon suyu ve rendesi 200 g

Krema. 200 g

Toz seker 120 gr

Bal 20 gr

Yaprak jelatin 3 yaprak

Yumurta sarısı 3 adet

İtalyan mereng:

Toz seker

Yumurta beyazı 4 adet (Pürmüzle üstü yakılır)

Çikolata kapsül:

Beyaz çikolata 300 g

Su balonu

Süsleme:

Kırmızı orman meyveleri (frambuaz, böğürtlen, yaban mersini, frenk üzümü)

Yenilebilir çiçekler

Tereyağı, un, yumurta, toz badem, kakao, pudra şekeri, toz zencefil ve karanfil den bir tart hamuru tutuyoruz. 160 derece de 20 dk kör pişirme 15 dk açık pişirme olacak şekilde pişiriyoruz.

Lime suyu, limon suyu, toz şeker, bal ve kremayı jelatin ve yumurta sarısı ile bağıyoruz soğuması için buzdolabına koyuyoruz.

Çikolata kapsülüne başlıyoruz. Beyaz çikolatamızı benmaride eritip 27 dereceye kadar indiriyoruz. Su balonunu şişirip çikolata ile kaplayıp donduruyoruz.

Donduktan sonra patlatıp kapsülümüzü elde ediyoruz.

Kalan çikolatamızı silpatın üzerine serip taban elde etmek için kare şeklinde kesip donduruyoruz. Taban ve kapsülü birleştirmek için tabanı hafif eritip kapsülü üzerine yerleştirip tekrar donduruyoruz.

Mereng için yumurta beyazı ve şekeri çırpıyoruz kabartıyoruz. Ters çevirdiğinizde akmayacak hale gelince sıkma torbasına alıyoruz.

Tart tabanımıza limonlu harcımızı sıkıp üzerine merengimizi sıkıyoruz pürmüz ile pişirip hazır ediyoruz.

Kapsülümüze orman meyvelerini doldurup limonlu mereng ile beraber servise sunuyoruz.



© lezzetler.com tarif no:154803 • ad:Çikolata Kapsülü ile Limon Meringue • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:01