



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KREMALİ BEZELER

2 Adet Toz Şeker
1/2 Su Bardağı Yumurta Akı
1/4 Tatlı Kaşığı Tarçın
125 gr. Sütsüz Çikolata
1/3 Su Bardağı Krema
1 yemek kaşığı margarin

Ön hazırlık olarak fırını 150 derece ısıtalım. İki adet fırın tepsisini margarin ile yağlayalım. Mikser yardımıyla yumurta aklarını kar haline gelene dek çırpalım. Şekeri azar azar ilave edelim. Her ekleden sonra tekrar çırpalım. Karışım koyu krema kıvamına gelip, şeker eriyene dek çırpmaya devam edelim. Tarçını ekleyerek karıştıralım. Hazırladığımız karışımı bir krema sıkacağına içine dolduralım. Ucuna küçük yıldız uç takalım. 3 cm aralıklar bırakarak yıldızcıkları tepsiye sıkalım. 30 dakika kadar ktır ktır olana ve hafif sarımsı bir renk alana del pişirelim. Fırını kapatıp bezeleri içinde soğutalım. Kreması için, çikolata ve kremayı küçük ısıya dayanıklı bir kaba alalım. Kabı kaynar su konulmuş bir başka kabın içine oturtalım. Çikolata eriyene dek karıştıralım. Ateşten alalım. Yavaş yavaş karıştırarak soğutalım. Bezelerin arasına çikolatadan sürerek minik sandviçler yapalım. (Dilerseniz üzerine kakao serpiştirerek hemen servis yapabilirsiniz)