



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI STRUDEL (AVUSTURYA)

Malzemesi:

100 gr. rendelenmiş sütsüz çikolata
4 yumurta (sarı, akı ayrılmış)
70 gr. pudra şekeri
70 gr. margarin
70 gr. çekilmiş badem
70 gr. ufalanmış kedi dili bisküvisi
70 gr. kuru üzüm
1/2 bardak krema
2 çorba kaşığı vanilya
1 bardak kaynar süt
350 gr. strudel hamuru

Hazırlanışı:

Yumurta sarılarını, pudra şekerini ve margarinini birlikte köpürünceye kadar çırpın. Ufalanmış bisküviyi çikolatayı, kuru üzüme ve kremayı ilave edip iyice karıştırın. Yumurta aklarını vanilya ile ayrı olarak çırpıp köpük haline getirin. Diğer karışıma ilave edin. Hamuru unlanmış bez üzerinde çok ince olarak açın. Kalın olan kenarlarını kesin. Hazırladığınız içi hamurun üzerine muntazam olarak sürün. Bu arada üç kenardan 5'er cm. dördüncü kenardan 10 cm. boşluk bırakın. Üç dar kenarı sürülen için üzerine kapatın ve kalın kenara doğru rulo yapın. Yuvarlanmış olan strudeli yağlanmış olan tepsiye kaydırın. Kızdırılmış olan fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olan sütü strudelin üzerine döküp bir kaç dakika daha fırında bırakın. Pudra şekerini serpip sıcak veya soğuk olarak servis yapın.