



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK KREMALI BİSKÜVİ

2 su bardağı un
1 su bardağı pudraşekeri
200 gram tereyağı
2 çorba kaşığı glikoz
12-13 adet yumurta akı
Çilekli krema için:
150 gram çilek
1 su bardağı krema
200 gram sütlü çikolata (1 paket 80 gram)
Süslemek için:
Çilek
Pudraşekeri

Çilekli krema için kremayı kaynatıp ocaktan alın. Çikolata ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Üzerine blenderden geçirilmiş çileği ilave edin. 1 gün buzdolabında dinlendirin. Bisküvi için un, pudraşekeri, tereyağı, glikoz ve yumurta akını iyice çırpın. Fırın tepsisine, 7 cm çapında 12 adet çember kalıp yerleştirin. Karışımı kalıplara paylaştırıp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Soğuyunca kalıplardan çıkarıp 3 adet bisküvinin arasına önceden hazırladığınız kremadan sürün. Kalan bisküvilere de aynı işlemi uygulayın. Pudraşekeri serpin. Çilekle süsleyip servis yapın.

