



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEK VE ÇİKOLATA İÇLİ BEZELER

280 gr. pudra şekeri
4 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı vanilya özü
3 yemek kaşığı krema
1 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı çilek reçeli
115 gr. damla çikolata

Fırınınızı 65 dereceye getirin.

İki fırın tepsisini pişirme kağıdı ile kaplayın.

Kalemle ufak daireler çizin. Kenara alın.

Yumurta aklarını 4-5 dakika kadar mikser ile çırpın.

Mikserin en düşük devri ile pudra şekerini azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin.

Bütün şekeri ilave ettikten sonra mikserin devrini orta hıza getirin ve 20 dakika kadar çırpın.

Çırpılmış yumurta aklarını krema torbasına koymadan önce torbanın içini ters çevirip pembe jel gıda boyası ile ucundan başlayarak yarısına kadar bir kaç şerit çekin ve yumurtalı karışımı sonradan ilave edin.

Böylece krema torbasından sıktığınız bezeler yol yol renklenecektir.

2 saat kadar fırında pişirin ve fırının ağzını açık bırakarak içinde soğutun.

Ganaj için, kremayı, margarini ve çilek reçelini mikrodalgada yüksek devirde 1 dakikalığına pişirin.

Damla çikolatayı ilave edin ve 3 dakika ısıtarak erimesini sağlayın. İyice karıştırın.

45 dakika kadar buzdolabında bekletin. Buzdolabından alıp 5 dakika çırpın.

Bezelerin arasına çilekli-çikolata karışımı sürüp üzerini diğer bezeyi ile kapatın.