



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DÜŞLER ALEMİ

<https://www.droetker.com.tr>

Beze:

2 yumurta akı

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay kaşığı limon suyu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çilek Aromalı

4,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı dondurulmuş ahududu

0,5 su bardağı iri kırılmış badem

Süslemek için:

40 g rendelenmiş bitter çikolata

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 130 °C

Turbo pişirme: 120 °C

Yumurta aklarını cam veya çelik bir çırpma kabına alın, mikserin en yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Pudra şekeri ve şekerli vanilini karıştırıp 3 seferde ekleyerek toplam 2 dakika daha çırpın. Limon suyunu ekleyip 1 dakika daha çırpın. Karışımdan tepelene 1 yemek kaşığı alıp fırın tepsisine ikinci bir kaşık yardımı ile top şeklinde sıyırın. Tatlı kaşığı ile yavaşça yayarak kenarları 3-4 cm yüksekliğinde duvar olacak şekilde 7-8 cm çapında yayın. Kalan yumurta akını da paylaşdırıp aynı şekli vererek toplam 6 adet daire elde edin. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Bezeleri pişirme kağıdından ayırıp servis tabağına alın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Üzerine ahududu ve bademi ekleyip kaşık ile yavaşça karıştırın. Karışımı bezelerin üzerine paylaşdırıp çikolata rendesi ile süsleyin ve servis yapın.

