



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRAL EDWARD BİSKÜVİSİ

Bisküvisi:

250 gr (2 su bardağı) un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 kahve kaşığı tuz

125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

175 gr (12 çorba kaşığı) tereyağı

2 yumurtanın sarısı (hafifçe çırpılmış)

1 tatlı kaşığı badem esansı

4 çorba kaşığı kayısı yada şeftali reçeli (ısıtılmış ve süzölmüş)

Kaplaması:

175 gr (1+1/2 su bardağı) pudra şekerı

125 gr sütsüz (bitter) çikolata (2 tatlı kaşığı suyla eritölmüş)

4 çorba kaşığı krema

125 gr badem yada ceviz (bütün)

Un, kabartma tozu, tuz ve şekerı orta boy bir kaseye eleyınız. Yağı bıçakla küçük parçalar halinde keserek ekleyınız. Parmaklarınızla ekmek içi görünömlü alana kadar yoğurup, yumurta sarılarını ve badem esansını katınız. Hamuru pörtlöksüz olana kadar yoğurup, buzdolabında 30 dakika bekletınız.

Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190 °C) getirip ısıtınız.

Hamuru 2,5 cm kalınlığında çok ince açıp, hamur kesici ile 4 cm çapında yuvarlaklar kesınız. Kestiğınız yuvarlak bisküvileri tepsiye dizip fırında 10-12 dakika, renkleri nar gibi olana kadar pişirınız. Tepsiyi fırından alıp bisküvileri tel ızgara üstünde soğutunuz.

Kaplamayı yapmak için pudra şekerini orta boy bir kaseye eleyınız. Eritilmiş çikolata ve kremayı katıp hepsini iyice karıştırınız. (Kaplama oldukça koyu olmalıdır.) Bir bisküvinin üstüne reçel sürüp üstünü ikinci bir bisküviyle kapatınız. Üstünü çikolatalı kaplamayla sıvayıp, kaplamanın ortasına bir badem (ya da ceviz) oturtunuz. İşlemi bütün bisküviler bitene kadar tekrarlayınız. Bisküvileriniz servise hazırđır.