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 süzülmüş)
Kaplaması:
175 gr (1+1/2 su bardağı) pudra şekeri
125 gr sütsüz (bitter) çikolata (2 tatlı kaşığı suyla eritUmiş)
4 çorba kaşığı krema
125 gr badem yada ceviz (bütün)

Un, kabartma tozu, tuz ve şekeri orta boy bir kaseye eleyiniz. Yağı bıçakla küçük parçalar halinde keserek ekleyiniz. Parmaklarınızla ekmek içi görünümü alana kadar yoğurup, yumurta sarılarını ve badem esansını katınız. Hamuru pürtüksüz olana kadar yoğurup, buzdolabında 30 dakika bekletiniz.
Önce fırınınızı orta sıcaklığa (190°C) getirip ısıtınız.
Hamuru 2,5 cm kalınlığında çok ince açıp, hamur kesici ile 4 cm çapında yuvarlaklar kesiniz. Kestiğiniz yuvarlak bisküvileri tepsiye dizip fırında 10-12 dakika, renkleri nar gibi olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp bisküvileri tel ızgara üstünde soğutunuz.
Kaplamayı yapmak için pudra şekerini orta boy bir kaseye eleyiniz. 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 hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:61952 • adı:KRAL EDWARD BİSKÜVİSİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 08:31