



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ÇİKOLATALI PASTACIKLAR

3 adet yumurta
6 çorba kaşığı tozşeker
3 çorba kaşığı kakao
1,5 su bardağı un
2 çorba kaşığı toz badem
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu Kreması için:
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kakao
1 paket bitter çikolata (80 gram) İçi için:
Birer adet kivi, muz ve elma
10-12 adet çilek Süslemek için:
10- 15 adet çilek ya da frambuaz

Bir tencereye yarıya kadar su doldurun ve kaynayınca ocaktan alıp, içine cam bir kap yerleştirin. Bu kabın içine yumurtaları ve şekeri koyup mikserle 5 dakika çırpın. Kabı sudan çıkartıp içine un, kakao, toz badem ve portakal kabuğu rendesini ilave ederek çırpıma devam edin. Bir fırın tepsine yağlı kağıt serin ve hazırladığınız karışımdan ikişer çorba kaşığından parçalar dökün. Daha önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 13 dakika pişirin. Kreması için, krem şanti, kakao ve sütü karıştırın. Mikserin önce yavaş sonra hızlı devri ile koyulaşana kadar çırpın ve bir krema sıkacağına doldurun. Tüm meyveleri küçük küçük kesip karıştırın. Çikolatayı benmari usulü eritip kurabiyelerin düz yüzeylerine sürün. Hazırladığınız kremadan kurabiyelerin üzerine sıkın. Kremanın üzerine de bir çorba kaşığı meyve karışımından döküp üstüne tekrar kurabiye kapatın. Üzerlerini çilek ya da frambuazla süsleyip servis yapın.