



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEMBE KALP BEZELER

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

Beze:

2 yumurta akı

1 tutam tuz

1 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 çay kaşığı limon suyu

7 - 8 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

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

Alt-üst pişirme: 120 °C

Yumurta aklarını ve tuzu cam bir kaba alın ve mikserin en yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar 2-3 dakika çırpın. Mikserin en düşük devrinde çırpıma devam ederek pudra şekerini azar azar ilave edin. Şekerli vanilin ve limon suyunu ekleyip düşük devirde 5 dakika daha çırpın. 7-8 damla kırmızı jel renklendiriciyi ekleyip kısa bir süre çırpın. Karışımı krema sıkma torbasına doldurup fırın tepsisine yaklaşık 6-7 cm çapında kalpler şeklinde sıkın. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

