



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDVIÇ BEZE

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

4 büyük yumurta akı, oda sıcaklığında
115 gr pudra şekeri
115 gr elenmiş pudra şekeri
60 ml krema
120 gr beyaz çikolata, parçalara ayrılmış
Pembe renkli toz gıda boyası

Pişirme kağıdını iki fırın tepsisine yerleştirin.

Geniş cam bir kapta ya da metal kasede yumurta aklarını, mikserin uçlarından düşmeyecek koyu bir kıvam alana kadar orta hızda çırpın.

Mikseri yüksek hıza alın ve pudra şekerini her seferde tek bir kaşık olarak birkaç saniye arayla ekleyin.

Elediğiniz pudra şekerini karışıma bitene kadar yine azar azar ekleyin. 5 Hazırladığınız fırın tepsilerine bir kaşık yardımıyla karışımı top top yerleştirin. Önceden ısıtılmış fırında 1 saat 30 dakika ila 1 saat 45 dakika arasında fırınlayın. Tamamen soğuyana kadar bekleyin.

Kremayı ısıtın ve çikolataları içine atıp karıştırın. Çikolatalar eriyince soğutun ve en az iki saat buzdolabında bekletin. Buzdolabından çıkartıp toz gıda boyasını içine döküp karıştırın. İki bezenin arasına çikolatalı kremayı koyup sandviç yapın.

Not: Çikolatanın topaklanmasına neden olabileceği için sıvı gıda boyası kullanmayın. Alternatif olarak bezeleri pembe, dolguyu beyaz hazırlayabilirsiniz.

