



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARZİPAN (PASTA İÇİN)

500 gr (2+2/3 su bardağı) çekilmiş badem
360 gr (3 su bardağı) pudra şekeri
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
2-3 yumurtanın sarısı
1 çay kaşığı badem esansı

Bademlerle pudra ve toz şekeri geniş bir kaba koyup karıştırınız. İki yumurtanın sarısını ve badem esansını katıp, bir spatula ile karıştırınız. (Karışım çok kuru olursa 1 yumurta sarısı daha ekleyiniz.) Bir tezgahın üstüne biraz pudra ya da nişasta serpiniz. Marzipanı şekerli ya da nişastalı tezgaha çıkarıp avucunuzun içiyle 5 dakika, karışım iyice yumuşayana kadar yoğurunuz. Marzipanınız kullanılmaya hazırdır.

Not: Marzipan, meyveli keklerin kaplamasında kullanılır. Yumurta miktarı bademlerin kuruluğuna göre değişir. (Ama, çok yumurta kullanmamaya dikkat edilmelidir; çünkü, bu durumda, marzipanın işlenmesi oldukça zorlaşır.) Verilen marzipan miktarı 22,5-25 cm'lik yuvarlak keklerin kaplaması için yeterlidir.

