



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPESİYAL TANGO

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

Taban Kısmı için:

Bebe bisküvisi 300 gr

Biskin (eritilmiş) 100 gr

Pudraşekeri 55 gr

Ganaj Krem için:

Meggle Sıvı Krema 1000 gr

Su 100 gr

Krater Bitter Çikolata 1400 gr

Bademli Hamur:

ALba200 gr

Toz şeker 200 gr

Toz badem 200 gr

Yumurta 200 gr

Un 40 gr

Acıbadem esansı 1 çay kaşığı

Taban için, bisküviler kırıntı yapılır, eritilmiş Biskin veya tereyağı ve şeker karıştırılır yağlı kağıt ile kaplı tepsi tabanına yerleştirilir ve üstüne bir streç film konur üstlerine bir saç tepsi ile bastırılır, düzgün bir şekil alması sağlanır. Streç film geri alınır. Buzdolabında bekletilir.

Bademli hamur için, Alba, pudra şekeri ile mikserde çalıştırılır, yumurtalar yedirilir, önce badem esansı sonra toz badem ve un ilave edilir, 2-3 dakika sonra mikserden alınır, bisküvili karışımın üstüne doldurulur, üstleri mala bıçak ile düzeltilip 180 °C renk alana kadar pişirilir.

Ganaj krem için, krema kaynatılır, ateşten alınır, içine kıyılmış çikolataları katılır, 5 dakika sonra çırpma tel ile karıştırılır.

Pişmiş kek ters yüz edilir, bisküvi kaplı tarafı beyaz çikolata ile sıvazlanır ve tekrar ters yüz edilir, üstü yağlı kağıt ile kaplı bir saç tepsi üstüne yerleştirilir.

Tabanı bisküvi, üstünde bademli kek hamuru olan bölüme ganaj kreması (hafif ısıtılmış) dökülür, buzdolabında bekletilir.

Sıcak suya batırılmış bıçakla istenilen boyda kesilir, glasüre batırılır.



