



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SUPANGLEZ

MALZEMELER

5 yumurta
1 su bardağı tepeleme pudraşeker
3/4 su bardağı un
yarım su bardağı nişasta
Limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı vanilya
Kreması;
1 tepeleme su bardağı tozşeker
2 yemek kaşığı dolusu un
1 yumurta
2,5 su bardağı su
100 gr sütsüz çikolata veya
2-3 yemek kaşığı kakao
1/2 paket şekerli vanilya
Süslemek için:
1 su bardağı krem şanti

YAPILIŞI

Yumurtaların akını, sarısını özenle ayırın. Yumurta sarılarına pudraşekeri katıp telle karıştırarak krema haline getirin.

Yumurta aklarına bir fiske tuz koyun ve mikserle karıştırıp katılaştırın. Un, nişasta ve akları yumurta sarısına azar azar katarken, bir tahta kaşıkla da hafifçe karıştırın.

Fırın tepsisine önce bir kağıt yayın. Yukarıdaki karışımı krema torbasıyla yarım limon büyüklüğünde sıkarak ya da kaşıkla iki parmak arayla bölüştürün. Orta hararetli fırında açık pembe renkte pişirin.

Pandispanyaları kağıttan çıkarıp aralarına biraz krem şantiyi sürerek ikişer ikişer bir tabağa yerleştirin.

Üzerlerine daha önce hazırladığınız kremayı dökün. Kalan krem şanti ve şekerlemeyle süsleyin.

Kremanın Yapılışı:

Bir tencereye tozşeker, un, yumurta, rendelenmiş çikolata veya kakao, vanilya koyup karıştırın. 2,5 su bardağı su ekleyin ve telle karıştırarak pişirin.
