



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI ÇAMLAR

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

Beze:

2 yumurta akı

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası

2 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tüp Dr. Oetker Jel Renklendirici - Yeşil

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Yıldız

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Konfeti

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

Alt-üst pişirme: 130 °C

Turbo pişirme: 120 °C

Yumurta akını cam bir kaseye alın ve mikserin 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 buğday nişastasını ekleyip 3 dakika daha çırpın. 40-50 damla jel renklendirici ekleyin ve düşük devirde 1 dakika daha çırpın. Kalan jel renklendiriciyi düz uçlu krema sıkma torbasının iç kısmına tek şerit halinde sıkın. Daha sonra karışımı doldurun. Fırın tepsisine cevizden daha küçük toplar sıkın. Üzerlerine boyutu küçülterek ikişer top daha sıkın. Yıldız ve konfeti şeklindeki pasta süsleri ile süsleyin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarın. Soğutup servis yapın.

