



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TROPİKAL BEZE

5 adet yumurta
100 g şeker
2 çay kaşığı elenmiş mısır unu
Yarım çorba kaşığı toz şeker
Pişirme kağıdı
Süslemek için çikolata
1 adet ananas
4 adet çarkıfelek meyvesi
1 adet mango
1 adet papaya
1 çay kaşığı limon suyu
200 ml çırpılmış krema

Yumurtaları ayırıp, aklarını temiz bir kaba alın. Mısır unu ve 80 g şekeri azar azar ilave ederek mikser ve ya mutfak robotu yardımı ile köpük haline gelene kadar çırpın. Karışım koyu bir kıvam aldığı anda yumurta beyazımız hazırdir.

2 parça pişirme kağıdını alın ve Airfryer ızgaranızın tavaşına göre kesin. Yumurta beyazını kaşık ile alıp pişirme kağıtlarının üzerine koyun. 60 dakika süre ile pişirme kağıtlarını teker teker 100 derecede Airfryer'da kurutun. Kuruyan bezeleri çıkarın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Ardından dikkatlice pişirme kağıdından ayırın.

Papaya, mango ve ananası küçük küpler halinde doğrayın ve hepsinden 100 g alıp süslemede kullanmak üzere farklı kaplara koyun. Meyve sosunu oluşturmak için; geri kalan meyvelere çarkıfelek meyvelerini, limon suyunu ekleyerek El blender ile püre haline getirin.

Kremayı 20 g şeker ile birlikte katı bir hal alana kadar çırpın ve yıldız başlıklı sıkma torbasına alın. Bezelerin üzerine meyve parçalarını koyup meyve sosunu gezdirdikten sonra tropikal bezenizi çırpılmış krema ve toz şekerle süsleyin.

