



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ BEZELER

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

Beze için:

90 g dondurulmuş çekirdeksiz vişne

3 yumurta akı

1,5 su bardağı toz şeker

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 yemek kaşığı haşhaş tohumu

Üzeri için:

40 g beyaz çikolata

1 çay kaşığı sıvı yağ

Vişneleri çözdürüp havlu peçete arasına alın ve sularını tamamen çekinceye kadar bekletin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 130 °C

Turbo pişirme: 120 °C

Yumurta aklarını cam veya metal bir çırpma kabına alın, mikserin en yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Toz şeker ve şekerli vanilini yavaş yavaş, yaklaşık olarak 3 seferde ekleyerek 1-2 dakika daha çırpın. Haşhaş ve vişneleri ilave edip kaşık yardımı ile hafifçe karıştırın. Karışımdan tatlı kaşığı ile alıp ikinci bir kaşık yardımı ile sıyrarak tepsiye sıralayın. Tamamını bu şekilde paylaşırıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 50 dakika

Fırından çıkarıp pişirme kağıdı ile birlikte tepside alın. Soğutup pişirme kağıdından ayırın.

Çikolataya sıvı yağı ekleyip benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun, ucunu makas ile ince kesin ve bezelerin üzerine şeritler şeklinde sıkın.

