



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILDIZLI GECELER

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
200 ml (1 su bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
4 yumurta
255 g (1,5 su bardağı) toz şeker
100 ml (1 çay bardağı) sıvı yağ
90 g (1 su bardağı) öğütülmüş ceviz
275 g (2,5 su bardağı) un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
Glazür İçin:
80 g sütlü çikolata
1 yemek kaşığı sıvı yağ
100 g badem ezmesi

Krem şanti ve soğuk sütü mikser ile 2-3 dakika çırpın. Ayrı bir kapta yumurta ve şekerini kar haline gelinceye kadar bir çatal yardımı ile çırpın. Çatal ile çırpıma devam ederek karışımın üzerine önce sıvı yağı, daha sonra krem şantiyi ilave edin. Sırasıyla ceviz, un ve hamur kabartma tozunu yedirerek ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra 24x38 cm boyutlarındaki yağlanmış kalıba yayın ve pişirin.

Fırından çıkartıp soğutun.

Glazürün hazırlanışı:

Çikolataya sıvı yağı ekleyip benmari yöntemi ile eritin ve kekin üzerine yayın. Badem ezmesini önce elinizle toparlayın daha sonra bir merdane yardımıyla 2-3 mm kalınlığında açın. Yıldız şeklindeki kalıplarla kesin ve kekin üzerine sıralayın.

Püf noktası: Badem ezmesinin fazla yapışmaması için iki pişirme kağıdı arasında açın.