



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZABAİONE SOSLU BADEMLİ BATON

Bademli baton için:

60 gram tozşeker

40 gram file badem

30 gram çiğ krema

30 gram margarin

20 gram bal

20 gram un

Zabaione sos için:

3 adet yumurta sarısı

1 fincan hazır espresso

3 çorba kaşığı Tozşeker

Bademli baton için tencerede çiğ krema, tozşeker, margarin ve balı eriyene kadar ocakta ısıtın. Ocaktan aldıktan sonra karışımın içine un ve badem ekleyip karıştırın. Yağlı pişirme kağıdı serili tepsiye karışımı silikon spatula yardımıyla 6 adet 10 cm'lik yuvarlaklar oluşturacak şekilde sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 4 dakika pişirin. Bisküviler pembeleşip kırılaştığı zaman fırından çıkartın. Bisküviler halen sıcakken küçük pastacılık oklavasına sararak şekillendirip soğumaya bırakın.

Zabaione için yumurta sarıları ve 3 çorba kaşığı dolusu tozşekeri karıştırın. Elektrikli el blender'i kullanarak malzemeleri benmari usulü çırpmaya devam edin. Daha sonra içine hazırladığınız espresso ve 1 fincan suyu ekleyin. Köpüklü ve kabarık bir karışım elde edene kadar çırpmaya devam edin. Zabaione'yi hazırladığınız bademli batonlarla servis yapın.

