

Fındıklı Portakallı Beze

Süre: 1 Saat 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 90 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 12 kişilik

Malzemeler:

- 3 yumurta akı
- 150 g toz şeker
- Yarım su bardağı ince çekilmiş fındık
- 1 portakalın ince rendelenmiş kabuğu
- 1 çay kaşığı limon suyu
- 1 paket vanilin

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Yumurta ve fındık.

Ön Hazırlık:

3 yumurta akı, 150 g toz şeker ve Yarım su bardağı ince çekilmiş fındık malzemelerini ölçün. Sebze ve meyveleri bol suyla yıkayıp tamamen kurutun. Pişen ve çiğ tüketilen bileşenler için ayrı kaplar kullanın; fırın gereken tariflerde fırını önceden ısıtın. Bütün malzemeleri başlamadan önce tezgâha almak pişirme süresinin ve kıvamın kontrolünü kolaylaştırır. Doğranan parçaları benzer büyüklükte tutun; böylece biri dağılırken diğeri sert kalmaz. Sütlü, yumurtalı, etli veya tavuklu malzemeleri kullanacağınız ana kadar buzdolabında bekletin. Servis saatini hesaba katarak sıcak ve soğuk bileşenlerin hazırlık sırasını önceden belirleyin.

Servis Önerisi:

Çay saatinde küçük dilimler halinde servis edin; kremalı veya sütlü eşlikçi kullanacaksanız tatlıyı soğuk tutun. Porsiyonları hazırladıktan sonra uzun süre açıkta bekletmeyin; eşlikçileri ana tarifin tadını bastırmayacak ölçüde ve mevsime uygun seçin.

Yapılışı:

1. Yumurta akını çırpın:

- Temiz ve kuru bir kapta yumurta akı ile limon suyunu köpüklenene kadar çırpın.

Kiraz'in Mutfağı

- Şekeri azar azar ekleyip karışım parlak, sıkı tepecikler oluşturana ve şeker taneleri hissedilmeyene kadar çırpmayı sürdürün.

2. Aromaları ekleyin:

- Vanilin ve ince portakal kabuğu rendesini köpüğe katın.
- Fındığı spatulayla alttan üste nazik hareketlerle karıştırın; köpüğün hacmini söndürmeyin.

3. Bezeleri şekillendirin:

- Karışımı yağlı kâğıt serili tepsiye kaşıkla küçük ve eşit parçalar halinde bırakın.
- Parçalar arasında yayılma payı bırakın ve fırını 100 dereceye ayarlayın.

4. Kurutup soğutun:

- Bezeleri düşük ısıda yaklaşık 90 dakika kurutun; dışı kuru ve kolayca kâğıttan ayrılır hale gelmelidir.
- Fırını kapatıp kapağını aralık bırakın ve bezeleri içeride soğutun; nem almadan kapalı kaba aktarın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Bezelerin dışı tamamen kuru, içi hafifçe çiğnenebilir olmalıdır. Renkleri beyazdan açık krem tonuna dönmemeli; nemli veya yapışkan kalıyorsa düşük ısıda biraz daha kurutulmalıdır.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Yumurta akına sarı karışmamalı; şeker tamamen eriyip parlak ve sıkı köpük oluştuğunda fındığı spatulayla yedirin.

Kiraz'ın Mutfağı