

Biskrem Kurabiye

Malzemeler

200 gr tereyagi (ben becel kullandim)

1 su bardagi pudra sekeri

1 yumurta sarisi

1 paket vanilya

3 su bardagi un (200 ml'lik)

İcine:

100 ml (yarım su bardagi) sivi krema

120 gr bitter cikolata

Yapilisi

Oncelikle sivi kremayi kucuk bir cezvede isitalim. Kaynama noktasina gelmeden hemen once kapatip kucuk parcalara ayrilmis cikolatalari ilave edip karistiralim. Cikolata kremanin icinde iyice eriyince sogumaya birakalim. Bu islemi ben akşam isten eve gider gitmez yaptim ve buzdolabina kaldirdim. 3-4 saat once yapip buzdolabinda sogutursaniz cikolatali kremaniz sertlesecek ve calismaniz daha kolaylasacaktır. Kurabiye hamurunu hazirlamak icin oda isisinde yumusamis tereyagi ile sekeri mikserle iyice cirpin. Yumurta sarisi ve vanilyayi ilave ederek cirpmaya devam edin. Unu ilave edip elinizle yogurun. Yalnız bu asamada unu azar azar ilave etmenizi oneririm. İki su bardagi unu koyduktan sonra hamurun kivamina bakin. Elinizi kurtaramiyorsaniz un ilave etmeye devam edin. Yumusak ve ele yapismayan bir hamur elde edince un eklemeyi kesin. Hamurunuzu strech filme sarin ya da buzdolabi posetine koyarak buzdolabina kaldirin. Buzdolabinda yarım saat dinlenen hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip yuvarlayin. Parmaginizla oyarak (icli kofte gibi) icine bir tatli kasigi cikolata kremasindan koyup hamuru toparlayarak kapatın ve hafifce uzerine bastirin. Ben bicakla hafifce bastirarak kesikler attim desen vermek icin. Fırın kagidi serilmis tepsiye kurabiyelerinizi dizin ve 180 derecede isitilmis firina koyarak pisirin. Yaklasik 15-20 dakika suruyor kurabiyelerin pismesi. Ancak firinların pisme suresi degiskenlik gosterir bu nedenle sik sik kontrol edin.Kurabiyelerinizi hafifce kaldirarak altina bakın eger kızarmissa pismis demektir. Dilerseniz uzerine pudra sekeri serperek servis yapin.Afiyet Olsun