EKLER PASTA

1 küçük margarin (125 gr.)
Bir fiske tuz
6 çorba kaşığı un
4 yumurta
1 çay kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı yeşi fıstık
Çikolatalı sos malzemesi:
1/2 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı un
1,5 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı meyve suyu
1/4 paket vanilya
Pasta kremi malzemesi:
1 yumurta
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1/4 paket vanilya

Pasta Kreminin hazırlanışı:
Bakır bir tencereye yumurta, şeker ve unu koyunuz. Karıştırarak yavaş yavaş sütü ilave ediniz. Orta hararetli ısıda karıştırarak pişiriniz. (Pütürlü olmaması için koyulaşmasına yakın çok hızlı karıştırınız.) Vanilya katıp karıştırınız.

Çikolatalı sosun hazırlanışı:
Şeker, un ve kakaoyu bir tencereye koyunuz. 1/2 su bardağı su ilavesi ile eziniz, 2 su bardağı su katıp karıştırarak orta hararetli ısıda pişiriniz. Vanilya ve meyve suyu ilave edip karıştırınız.

Tencereye yağ ve 1 su bardağı su koyup kaynatınız. Tuz, şeker, ve elenmiş un katıp hızlı karıştırarak hafif hararetli ısıda 10 dakika pişiriniz. Ilınınca içine 4 yumurta kırıp yediriniz.
Hamuru, ucuna geniş huni takılmış krema torbasına doldurunuz. Yağlı kâğıt yayılmış tepsiye 1,5 parmak genişliğinde ve 9-10 cm. uzunluğunda aralıklı olarak sıkınız.
Kızdırılmış orta hararetli fırında sertleşinceye kadar pembe renkte pişiriniz. Soğuyunca uzun kenarından içine yeteri kadar krema doldurunuz.
Üzerine çikolatalı salça döküp kıyılmış yeşil fıstık serpiniz.

© lezzetler.com tarif no:22176 • adı:EKLER PASTA • gönderen:zambak • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:53