EKLER PASTA

Elif Korkmazel

200 gr margarin
1 su bardağı +1/4 su bardağı su
1 su bardağı + 3 yemek kaşığı un
4 adet oda ısısında yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
İç kreması:
500 ml süt
5 çorba kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
1 poşet kremşanti (kremşantiyi hazırlamak için yarım su bardağı süt)
Üzeri için:
1 paket çikolatalı sos
Üzerini süslemek için:
file yeşil fıstık, fildişi çikolata

Yapılışı: Bir tencerenin içine 1+1/4 su bardağı suyu koyun. İçine tuz ve şekeri ilave edin. Kaynayınca margarini de ekleyip eritin, daha sonra unu katıp hızlı bir şekilde 10 dakika karıştırın. O hamuru soğumaya bırakın. Hamur ılıyınca 1 yumurta kırıp tahta kaşıkla veya tel çırpacakla karıştırın. Diğer yumurtaları da kırıp teker teker aynı işlemi yaparak hamur kıvam alıncaya kadar karıştırın. Kremşanti sıkma torbasına hamuru koyup yağlı kağıt serilen fırın tepsisine uzun çubuklar şeklinde aralıklı olarak sıkın. 180 derecede ısıtılan fırına profiterol hamurunu koyarak 30 dakika pişirin. Sonra hamurları ortadan ikiye kesin içine kremadan koyup kapatın. Üzerine hazırladığınız çikolatalı sosu dökün. File fıstıklarla, erittiğiniz beyaz çikolata ile süsleyip afiyetle yiyin.
Kremanın yapılışı: Kremşanti hariç bütün malzemeyi bir tencerede karıştırarak pişirin. Bunu soğutun. Başka bir kapta kremşanti ve sütü koyup mikserle koyu kıvam alıncaya kadar çırpın ve kremaya ilave edip mikserle tekrar çırpın. (Krema yerine hazır dolgu kremalardan da kullanabilirsiniz.)

© lezzetler.com tarif no:66160 • adı:Ekler Pasta • gönderen:gündem • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:44