ELMALI KREP PASTA

1,5 su bardağı süt
3 adet yumurta
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 paket vanilya
Yeteri kadar un
6 adet elma
7 çorba kaşığı toz şeker
1 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı reçel
100 gram bitter çikolata

Pastamızı yapmaya öncelikle elmalarımızı ince ince soyup rendelemekle başlıyoruz. Geniş bir tencereye rendelenmiş olduğumuz elmayı ve şekeri koyuyoruz. Yavaş yavaş karıştırarak pişirmeye başlıyoruz. Daha sonra içine bir miktar tarçını da atıyoruz. Bir süre sonra pişirdiğimiz elmaların altını kapatıyoruz. Daha önceden kırıp hazır ettiğimiz cevizleri doğrayıcıdan geçiriyoruz. İyice ufalıyoruz. Sütü ve eritilmiş sana yağını da karıştırma kabına döküyoruz. Üzerine yumurtaları kırıyoruz. Şekeri ve vanilyayı da ilave ederek çırpma teliyle iyice çırpıyoruz.
Hazırladığımız karışımımızın üzerine 8 tepeleme çorba kaşığı unu da ilave ediyoruz ve Önce yavaş ve daha sonra hızlanarak karıştırıyoruz. Elde ettiğimiz krep hamurunu yağlamış olduğumuz krep tavasına kepçe ile döküyoruz ve tavaya güzelce yayıyoruz. Tavada çevirerek pişiriyoruz. Kreplerimizi de pişirdikten sonra servis tabağına bir tanesini alıyoruz. Üzerine hazırlamış olduğumuz elmalı harçtan sürüyoruz. Çekilmiş ceviz serpiyoruz. Bütün krepleri kullanıp bitirene kadar aralarına elmalı harç ve ceviz serperek pasta gibi üst üste yerleştiriyoruz.
Çikolatamızı benmari usulü eritiyoruz. Kat kat olan krep pastamızın üzerine reçeli sürüyoruz. Eritilmiş olan çikolata ile de süslüyoruz.



© lezzetler.com tarif no:108296 • adı:Elmalı Krep Pasta • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:39