FRENKÜZÜMLÜ EKLER

15 adet ekler için;
MALZEME
Hamur:
250 ml su,
50 g margarin,
1 tutam tuz,
150 g un,
4-5 yumurta,
1 bıçak ucu kabartma tozu.
içi:
400 g krema,
2 paket vanilya,
2 yemek kaşığı pudra şekeri,
250-300 g frenküzümü

1. Suyu, margarini ve tuzu bir tencereye koyup bir taşım kaynatın. Unu birden dökün ve malzemeler top haline gelinceye kadar devamlı karıştırın. Topu daha 2 dakika devamlı çevirin. Topu bir kabın içine koyun, yumurtaları mikser ile teker teker karıştırın. Hamur parlak hale gelip küçük sivri uçlar oluşmaya başladığında yumurta koymayı kesin (ya 4 ya da 5).
2. Hamuru yıldız uçlu bir sıkma torbasının içine doldurun ve kağıtlı bir tepsiye ekler sıkın. Hamurun kabarmasını gözönüne alarak bol aralık bırakın. Fırını 225 dercede ısıtın ve eklerleri 10-15 dakika pişirin.
3. İçi: Kremayı çırpın, frenküzümlerini yıkayarak kurulayın, saplarını ayıklayın.
4. Eklerler soğuduktan sonra tepelerini kesin.
5. Kremayı bir torbaya doldurun ve eklerlerin içine sıkın. Frenk üzümü ile garnitür yapın. Kapaklarını tekrar kapatın. Eklerlerin üstüne pudra şekeri serpin.

© lezzetler.com tarif no:19507 • adı:Frenküzümlü Ekler • gönderen:nadire • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:52