KAVUN KREMALI SANDVİÇ

2.5 su bardağı un
125 gram margarin
1 adet yumurta akı
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı kıyılmış baem içi
3 çorba kaşığı su
2 dilim kavun
150 ml süt
1 çay bardağı krema
4.5 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı mısır nişastası
3 adet yumurta sarısı

Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Margarini bıçakla doğrayıp ekleyin. Yumurta akı, şeker, badem içi ve suyu ilave edip pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.
Hamuru top şeklinde toparlayıp folyoya sarın. Buzdolabında bu şekilde bir saat bekletin.
Krema için, un ve mısır nişastasını eleyip bir kapta harmanlayın. Kavunu ezip püre haline getirin. Süt, krema ve bir çorba kaşığı şekeri tencerede ısıtın. Kalan şeker ve yumurta sarılarını iki misli oluncaya kadar mikserde çırpın. Unlu karışımı ilave ederek 1-2 dakika daha çırpın. Isınmış süt ile kremalı karışımı azar azar ekleyerek çırpmaya devam edin. Unlu karışımı tencereye aktarıp kısık ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Ocaktan inmesine beş dakika kala kavun püresini ilave edin. Bir taşım daha kaynatın ve ocaktan alıp soğumaya bırakın. Kaymak tutmasını önlemek için ara sıra mikserle çırpın.
Bisküvi hamurunu un serpilmiş tezgahın üzerinde bir santim yüksekliğin de üç santim çapında yuvarlaklar elde edin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar 15 dakika kadar pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın. Aralarına kavunlu kremadan paylaştırın. Servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:114464 • adı:Kavun Kremalı Sandviç • gönderen:yeni üye • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:36