ŞUALE KREM PASTASI (EKLER)

MALZEMESİ
1 Küçük paket margarin (125 Gr.)
1 Su bardağı su
1 Su bardağı un
4 Yumurta
1 Fiske tuz.
KREMASI İÇİN
Yarım litre süt
3 Çorba kaşığı un
5 Çorba kaşığı şeker
3 Yumurta
Yarım küçük paket margarin
Vanilya,

YAPILIŞI
1 Bir tencerede, yağ, suyu ve bir fiske tuzu kaynatınız.
2 Ateşi hafifleterek, bir bardak unu yavaş yavaş ilâve ediniz.
3 Ağır ateşte hamuru, karıştırarak 5-10 dakika pişiriniz.
4 Ilıyınca içine 4 yumurtayı teker teker kırarak yediriniz.
5 Yağlı tepsiye aralıklı olarak kaşıkla, ceviz iriliğinde dökünüz veya ağzı 1 cm. çapında düz huni takılmış torbaya doldurarak koni şeklinde sıkınız.
6 Kızgın fırına koyunuz, kabarınca ısı derecesini azaltınız.
7 Orta ateşte 30-35 dakika pişiriniz.
8 Kuruduktan sonra içinin boşalmasıdır. Bunun için fırının kapağı sık açılmamalıdır.
9 Servis tabağına almadan önce, yanlarından fazla açmadan, içine krema koyunuz (ucu kurşun kalem çapında krema sıkacağı ile pişmiş hamurun zayıf noktalarından içine krema sıkılırsa şekilleri hiç bozulmamış olur)
10 Yukarıdaki işlemden sonra servis tabağına alınız ve buzdolabında biraz bekletiniz.
11 Üzerine pudra şekeri serperek servis yapınız.

KREMANIN YAPILIŞI;
1 Bir tencereye, 3 yumurta, şeker ve un koyunuz.
2 Sütü yavaş yavaş ilâve ederek ateşte kaynatınız.
3 Koyulaşınca margarin ilâve edip ateşten indiriniz.
4 İçine vanilya ve limon kabuğu rendesi ilâve ediniz.

Not: Arzu edilirse ve üzerine çikolata salçası dökülecekse, bu kremaya da, unla beraber bir çorba kaşığı kakao katılabilir.

© lezzetler.com tarif no:43636 • adı:ŞUALE KREM PASTASI (EKLER) • gönderen:rüzgarın sesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:21