



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞUALE KREM

Malzeme:

1 su bardağı su
100 gr tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker

4 yumurta
6 çorba kaşığı un
1 fincan irmik

Kreması:

1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 yumurta

vanilya

1 kilo süt
100 gr tereyağı
Üst Krema Salçası:

2 kaşık un
50 gr tereyağı
50gr sütsüz çikolata
1 çay bardağı şeker

Yapılışı:

Su ile tereyağı, tuz, şeker kaynatılır. Kaynayınca ateşten alınır, un ve irmik dökülüp iyice karıştırılır. Tekrar kısık ateşte 5 dakika pişirilir. Soğuduktan sonra yumurtalar birer birer kırılarak iyice yoğurulur. Buzdolabında yarım saat bekletilir. Kaşıkla ceviz büyüklüğünde yağlanmış tepsiye konur. İstenirse makine ile uzun sıkılıp (8 cm uzunluğunda) ekler pastası yapılır.

Isıtılmış fırına verilir. Fırının hiçbir yerden hava almaması gerekir. İyice pişip kabarıncaya kadar kapağını kesinlikle açmayın.

Pastalar iyice kuruduktan sonra fırından çıkartılır. İyice kurumadan çıkartılırsa sönebilir. Piştikten sonra altından pasta enjektörü ile krema sıkınız.

Kremanın yapılışı: Un, şeker, yumurta, süt muhallebi kıvamında pişiriniz. Ocaktan indirip vanilya ve yağ ilave edip mikserde çırpınız.

Üst Krema Salçası: 2 kaşık su ile şekeri kaynatın. İçine tereyağı ve çikolata atıp eritin. Mikserde soğutana kadar çırpın.

İçine krema doldurulmuş şuale kremleri bu kremaya batırıp çıkartın. Servis tabağına dizin. Buzdolabında dondurun.