BAL BADEM PUDİNGLİ PROFİTEROL PASTASI

1 paket Pakmaya Bal Bademli Puding
2 su bardağı süt (400 ml)
200 ml Pakmaya ŞefKrema
Profiterol hamuru için:
80 g margarin
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı un
3 adet yumurta

Profiterol hamuru için sos tenceresine margarini, suyu ve şekeri alın. Birkaç taşım kaynatıp unu ilave edin. Ateşi kısıp birkaç dakika pişirin ve ocaktan alın. Ilınınca yumurtaları teker teker kırarak çırpma teliyle iyice yedirin. Arada bir çırparak pütürsüz bir kıvama gelmesini sağlayın. Karışım soğuyunca sıkma torbasına aktarın.
Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak ceviz büyüklüğünde parçalar halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, 25-30 dakika kadar pişirin.
Kremayı kabarıncaya kadar çırpıp kenarda bekletin.
Pudingli iç kreması için sütü ve pudingi tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak yoğun bir kıvam elde edene kadar pişirin. Ocaktan alın, arada bir karıştırarak ılıtın. Ilınınca kremayı ilave edin. Spatula ile malzemeyi iyice birbirine yedirin.
Profiterol hamurlarında sivri uçlu bıçak yardımı ile küçük kesikler oluşturun. Hamurların içini, çok ince uçlu sıkma torbası yardımı ile hazırladığınız pudingli iç malzemeden doldurun.
Profiterol toplarını servis tabağına aralarına hazırladığınız iç malzemeden küçük bir çay kaşığı kadarını birleştirmek için kullanın, yani topları pasta kulesi gibi hazırlarken pudingli kremasından da faydalanın.

© lezzetler.com tarif no:138188 • adı:Bal Badem Pudingli Profiterol Pastası • gönderen:Esma Hatun Güven • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:37