BOUCHE DE NOEL (FRANSA)

Kütük Pasta

4 kişilik
Hamuru için:
6 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 su bardağı şeker
İkibuçuk çay bardağı un
1 paket kabartma tozu
2 çorba kaşığı kakao
Crem patisserie için:
İki buçuk su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay bardağı tozşeker
Yarım çay bardağı un_
1 çorba kaşığı nişasta
20 gram bitter çikolata (kibrit kutusu büyüklüğünde)

Öncelikle hamur için gerekli tüm malzemeleri mikserde 2 dakika yavaş, 5 dakika hızlı devirde karıştırın. İnce bir tepsiye bir parmak kalınlığında dökün ve 200 derece fırında pişirin. Bu arada crem patisserie için sütü kaynatın. Süt kaynadıktan sonra şekerle çırpılmış yumurta, un ve nişastayı, yavaş yavaş ve sürekli çırparak yedirin. Kaynayınca hemen ocaktan alın ve çikolatayı içine atarak erimesini sağlayın. Soğuduktan sonra telle çırpın ve pişirdiğiniz hamurun üzerine yayın. Hamuru rulo şeklinde sarın. Uçlarından verev parçalar keserek, budak görünümü verin. Kestiğiniz parçaları rulonun üzerine yapıştırarak, ağaç görünümü verin. Üzerini krem şanti ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:35721 • adı:Bouche de Noel (Fransa) • gönderen:şekerci baba • indirme tarihi:03.05.2024 - 12:02