



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KREMALI EKLER

Kreması için:

2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
4 çorba kaşığı şeker
2 yumurta sarısı
3 çorba kaşığı kakao
2 paket vanilya
200 gram çikolata
Hamuru için:
350 gram su
2 gram tuz
60 gram tereyağı
4 yumurta
180 gram un

Çelik bir tencerede su, tuz ve tereyağını kaynatın, un ilave edin. Kaşıkla karıştırarak hamuru iki dakika pişirin. Pişen hamuru tencereden alıp, başka bir kaba aktarın. Bu hamurun biraz ılınmasını bekleyin. Soğumaya başlayan hamurun içine yumurtaları teker teker kırıp hamura iyice yedirin. Fırın tepsisini yağlayın. Krema sıkma torbasına hamuru doldurup uzun uzun sıkın. 180 derecede kızdırılmış fırında pişirin. 30 dakika sonra fırının ayarını 160 dereceye indirip 30 dakika daha tutun. İyice kuruması ve içine krema sıkabilmek için boş olması önemli. Kreması için süt, şeker, kakao, un ve yumurta sarısını tencerede pişirip ocaktan alın, vanilyayı ekleyin. Krema soğuyunca fırından çıkan ve soğuyan hamurun içine sıkın. Üzerine erimiş çikolata gezdirerek servis yapın.