ÇİKOLATALI EKLER

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
25 g tereyağı
Bir tutam tuz
1 su bardağı su
1 su bardağı un
4 yumurta
Dolgu kreması için:
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
80 bitter çikolata
1 tatlı kaşığı zeytinyağı

Hamuru için tereyağı, tuz ve suyu bir sos tenceresine alıp kaynatın. Kaynamaya başlayınca unu ilave edin ve topaklanmaması için hızlı bir şekilde çırpın. Kıvam almaya başlayınca bir tahta kaşık yardımıyla hamur haline gelinceye kadar karıştırın. ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Ilınan karışıma yumurtaları ilave edip yumuşak kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde karıştırın. Hamuru bir sıkma torbasına doldurun. yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine şeritler halinde sıkıp önceden ısıtılmış 175 derece fırında hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Rengi hafif dönmeye başlayınca fırının ısısını 150 dereceye düşürüp 20 dakika daha pişirin. Dolgu kreması için tereyağı hariç tüm malzemeyi bir sos tenceresine alın. Sürekli karıştırtarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. ocaktan alıp tereyağını ekleyin ve tereyağı tamamen eriyene kadar karıştırıp soğumaya bırakın. Soğuyan ekler hamurlarını ortadan iki kesip arasına kremadan koyun. Üzeri için çikolata ve zeytinyağını benmari usulü eritin. Eklerleri eriyen çikolataya batırın. Soğuduktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:150737 • adı:Çikolatalı Ekler • gönderen:mikro • indirme tarihi:19.05.2024 - 09:55