



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI EKLER

Choux hamuru için:

70 ml İçim Süt

60 gr İçim Süt

15 gr toz şeker

20 gr deniz tuzu

110 gr un

4 adet yumurta

İç dolgu için:

500 ml pasta kreması (tarifi yukarıda)

30 gr bitter çikolata

15 gr kakao

Sos için:

150 gr bitter çikolata

60 gr İçim Tereyağı

50 gr pudra şekeri

60 ml su

Sıkma torbası

Fırınınızı 180 derecede ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Choux hamuru için, İçim Süt, İçim Tereyağı, şeker ve tuzu bir sos tenceresine koyup karıştırın ve ocakta kaynama noktasına getirin. Ocaktan alın, karıştırmaya devam ederek yavaşça unu yedirin. Ocağa geri koyun ve hamur kıvam alıncaya kadar yaklaşık 2 dakika daha pişirin. Tencereyi ateşten alın, yumurtaları teker teker kırarak hamura yedirin. Karışımı, sıkma torbasına alın ve 5 dakika soğumaya bırakın. Hazırlamış olduğunuz yağlı kağıt üzerine 10 adet 15 cm'lik uzun şeritler halinde choux hamuru sıkın. Aralarında mutlaka yeterli boşluklar bırakın. Önceden ısıtmış olduğunuz fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarın ve ılınmaya bırakın. Eklerlerin dolgusunu hazırlamak için çikolatayı benmari usulü eritin. Önceden hazırlamış olduğunuz pasta kremasına katın, kakaoyu da ekleyerek iyice karıştırın. Soğuması için bekleyin. Karışımı daha minik bir duy ucu taktığınız sıkma torbasına doldurun ve pişmiş eklerlerin içini doldurun. Glaze sos için çikolatayı benmari usulü eritin, pudra şekeri ve İçim Tereyağını ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra ocaktan alın ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Eklerleri sosa batırın ve servis etmeden önce sosun katılaşmasını bekleyin.



