



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ EKLER

Şu (Choux) Hamuru için
2 ½ Çay Bardağı Su (250ml)
2 Su Bardağı Un (200ml)
6 Yemek Kaşığı Tereyağı (105g)
4 Adet Yumurta
2 Çay Kaşığı Tuz
Ganaj Krema için
Beyaz Çikolata (150g)
1 Çay Bardağı Süt Kreması (100g)
1 Çay Bardağı Taze Çilek veya Frambuaz Servis için
1 Kase Taze Ayıklanmış Çilek
1 Paket Pakmaya Krem Şanti
1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
2 Su Bardağı Süt (400ml)
Beyaz Çikolata (50g)

Fırınınızı önceden 180 °C ayarlayıp ısıtın.

Bir sos tenceresinde su, tereyağı ve tuzu karıştırıp kaynatın.

Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp unu ekleyip karıştırın, ardından tekrar 2 dakika daha ocakta pişirip soğumaya bırakın.

İçerisine yumurtaları ekleyip, mikser yardımı ile orta devirde karıştırın.

Hazırladığınız hamur karışımını sıkma torbasına aktarın*, pişirme kağıdı serili tepsiye yuvarlaklar şeklinde sıkın.

Önceden 180 °C ısıtılmış fırında hafif kahverengileşinceye kadar pişirin.

Fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın. Ilındığında tırtıklı bıçak ile ikiye kesin.

Başka bir sos tenceresinde kremayı ısıtıp kaynamaya yakın, içerisine çikolatayı ekleyin. Ateşten alıp karıştırarak çikolatayı eritip, beyaz çikolatalı ganaj krema hazırlayın.

Çilekleri ayıklayın ve kabaca doğrayın, rondoda çekip, süzün. Ganaj kremaya ilave edip, karıştırın.

Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, Pakmaya Krem Şanti ekleyerek mikser ile önce düşük sonra hızlı devirde 3 dakika çırpılarak hazırlayın. Buzdolabında soğumaya bırakın.

Pakmaya Çikolatalı Sos'u paketteki talimata uygun olarak süt ile pişirip hazırlayın, içerisine çikolata ekleyip, eritin.

İkiye kestiğiniz eklerin arasına çilekli beyaz çikolatalı ganaj krema ekleyip, üzerinde çikolatalı sos ve krem şanti ve yanında taze çilekler ile soğuk servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:121629 • adı:Çilekli Ekler • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:25.04.2025 - 01:38