



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CREAM PUFF

<https://www.droetker.com.tr>

Kakaolu hamur için:

60 g tereyağı

1 çay bardağı esmer şeker

3 yemek kaşığı un

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

Hamur için:

250 ml su

130 g tereyağı

1 tatlı kaşığı toz şeker

175 g un

4 yumurta

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Dolgu için:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Tereyağı, esmer şeker, un ve kakaoyu bir kaba alıp iyice yoğurun. Hazırladığınız hamuru iki pişirme kağıdı arasında merdane ile 3 mm kalınlığında açın. Pişirme kağıdı ile birlikte dondurucuya alın ve donuncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika bekletin.

Su, tereyağı ve toz şekeri bir tencereye alıp orta ısıdaki ocakta kaynatın. Unu kaynayan karışıma bir seferde ekleyin, oluşan hamuru sürekli karıştırarak 1 dakika pişirin. Ocaktan alın ve kabuk tutmaması için arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Dondurucudaki hamuru çıkarın ve 1 dakika bekletin. 3-3,5 cm çapındaki yuvarlak kalıp ile şekiller çıkarın ve tekrar dondurucuya koyun.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 190 °C

Soğuyan hamuru bir çırpma kabına alın ve mikser ile çırparak yumurtaları teker teker ilave edin. Toplam 3 dakika çırpıttıktan sonra hamur kabartma tozunu ilave edin ve 1 dakika daha çırpın. Hazırladığınız hamurdan kaşık ile cevizden daha küçük parçalar alıp başka bir kaşık ile sıyırarak pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Kakaolu hamurdan çıkardığınız yuvarlakları tepsideki hamurların üzerine hafifçe bastırarak yerleştirin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine pastacı kremasını ekleyin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Çikolata parçalarını mutfak robotuna alın, birkaç kez çalıştırıp küçük parçalar haline getirin. Soğuyan pastacı kremasını mikser ile kısa bir süre çırpın. Hazırladığınız çikolata parçalarını ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan topları enlemesine ikiye kesin ve aralarına krema sıkın. Buzdolabında 1 saat bekletin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168849 • adı: Cream Puff • gönderen: Gül • indirme tarihi: 27.04.2025 - 09:43