



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CROCAN BUSH

Tencereye 3/4 su bardağı su dökün, tereyağı ve bir tutam tuz ekleyin. Tereyağı eriyip su kaynayınca unu hemen ekleyip tahta kaşıkla eriyene kadar (2-3 dakika) karıştırın. Sıcakken ocaktan alın, yumurtaları birer birer ekleyin, her bir yumurta ile ayrı ayrı iyice karıştırın. Hamur pürüzsüz, esnekse, kaşıktan kolayca düşüyorsa, ikinci yumurtanın sadece bir kısmını ekleyin.

Fırını 220 dereceye ısıtın. Yaklaşık bir fırın tepsisinde pişirin. 3 cm çapındaki havlar orta boy, düz gövdeli köpük torba ile presleyin, üst kısmı ıslak ellerle düzgünce ayarlayın. Hamur buhara iyi geldiği için kapıya sıcak su dolu bir tencere koyun. Altın kahverengi olana kadar yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Hamur çökeceği için fırın kapağı 15 dakika açılmamalıdır. 15-20 dakika pişirdikten sonra daha kısık ateşte 5 dakika daha çıtır çıtır olana kadar kızartın. Yeterince çıtır çıtır olmazsa kısa sürede yumuşayacaktır. Bir rafa yerleştirin ve baş aşağı çevirerek soğumaya bırakın.

Vanilyalı krema için yumurta aklarını bir tutam tuzla iyice çırpın ve bir kenara alın. Vanilya fasulyesinin kaynayan iç kısmına 1 su bardağı süt dökün. Yumurta sarısını şeker, kalan soğuk süt ve un ile karıştırın. Sıcak sütü ilave edin ve ocakta sürekli karıştırarak, tencerenin dibinden ayrılacak kıvama gelene kadar pişirin. Ocaktan alıp eriyene kadar yumurta aklarını hafifçe ekleyin. Soğuması için kenara alın.

Soğutulmuş çörekleri aşağıdaki gibi kremayla doldurun. Vanilya kremasını bir köpük poşete alın ve köpük poşetin tüpü ile çöreklerin içine küçük bir delik açın ve kremaları içine sıkın. Karamel için şekeri bir tencereye koyun ve tamamen sıvı olana kadar kısık ateşte eritin.

İç doldurulmuş donutları karamele batırın ve bir tabağa koyun. Bu, koninin temeli olacaktır. Daha sonra karamele batırılmış donutlarla bir sonraki sırayı biraz daha içeri koyuyoruz. Tüm bunlara üstte bir tane kalana kadar devam ediyoruz. 2 çatal kullanarak çörek konisini karamel lifleriyle etrafına sarın ve herhangi bir karamel süsüne yapıştırın. Karamel dekorasyonu fırın kağıdı üzerinde yapılabilir, örn. Kısa bir süre sonra katılaştı ve kağıttan ayrılabilen şekilleri (çiçek, kalp vb) hayal gücümüze göre kaşıkla damlatıyoruz.

