



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER PASTA

<http://www.hurriyet.com.tr>

Hamuru için:

230 ml. su

40 gr. tereyağı

115 gr. un

3 adet yumurta

İç kreması için:

3 adet yumurta

4 yemek kaşığı un

5 çorba kaşığı toz şeker

2 su bardağı süt

1 yemek kaşığı vanilya aroması

Çikolatalı sos için:

2 yemek kaşığı buğday nişastası

1 su bardağı toz şeker

2 adet yumurtanın sarısı

3-4 yemek kaşığı kakao

Yarım paket vanilya

2,5 su bardağı süt

Su ve tereyağını çelik tencereye alın. Su kaynamadan önce tereyağının iyice erimesi için karıştırın, ardından unu ekleyin. Topaklanmaması için tahta bir kaşıkla 3-4 dakika boyunca sürekli karıştırın. Hamur kendini tencereden kurtarıp toparlanınca ocaktan alın.

Hamuru geniş bir cam kaba koyun, tahta kaşıkla sürekli yayararak ve toplayarak kabuk bağlamadan soğumasını sağlayın. Hamurunuz soğuyup pürüzsüz bir hal alınca temiz bir çelik tencereye alın. Üzerine yumurtaları ekleyerek mikserle çirpın.

Hamuru sıkma torbasına alın. Krema torbasındaki hamuru yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine 2[?]şer santimetre aralıklarla sıkın. Hamur oldukça yapışkan olduğu için parmak uçlarınızı hafifçe ıslatarak toparların üzerini hafifçe düzeltin. 190 derece ısıtılmış fırında 30 dakika boyunca pişirin.

Hamur pişince fırın kapağını açmayın, fırının kapağını kapalı olarak hamuru soğumaya bırakın.

Kreması için tüm malzemeyi tencereye aktarın, orta ateşte karıştırarak koyulaşana kadar pişirin ve ocaktan alın.

Ara sıra karıştırarak soğutun. Hamurlarınızı ikiye bölerek içlerini hazırladığınız bu kremayla doldurun.

Çikolatalı sos için tüm malzemeyi soğukken tencereye alın, koyulaşana kadar karıştırarak pişirin ve ocaktan alın. İçlerini doldurduğunuz ekleri isteğinize göre yan yana dizin ve üzerine çikolatalı sos gezdirin.



© lezzetler.com tarif no:142668 • adı:Ekler Pasta • gönderen:alfa&beta • indirme tarihi:13.03.2025 - 01:47