



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKLER PASTA

Kreması için:

- 2 su bardağı süt
 - 3 çorba kaşığı un
 - 4 çorba kaşığı şeker
 - 2 yumurta sarısı
 - 2 paket vanilya
 - 3 çorba kaşığı kakao
 - 200 gram çikolata
- Hamuru için:
- 350 gram su
 - 2 gram tuz
 - 60 gram tereyağı
 - 4 yumurta
 - 180 gram un

Çelik bir tencerede su, tuz ve tereyağını kaynamaya bırakın. 30 saniye kaynamış suya elenmiş un ilave edin. Kaşıkla karıştırıp 2 dakika hamuru pişirin. Pişen hamuru tencereden alıp, başka bir kaba aktarın. Bu hamurun biraz ılınmasını bekleyin. Soğumaya başlamış olan hamurun içine yumurtaları teker teker kırıp karıştırarak iyice hamura yedirin. Fırın tepsisini yağlayın. Krema sıkma torbasına bu hamuru doldurup uzun ekler pasta yapmak için hamurlar sıkın. 180 derecede kızdırılmış fırına verip pişirin. 30 dakika sonra fırının ayarını 160 dereceye indirin. 30 dakika daha pişirin. Kreması için süt, şeker, kakao, un ve yumurta sarısını bir tencerede çırpın pişirip ocaktan alın ve vanilyayı ekleyip hazırlayın. Krema soğuyunca hamurun içine sıkın. Üzerine erimiş çikolata döküp servis yapın. Kakao da serpilebilir.



Fotoğraf "dönüm" tarafından gönderildi. 24.09.2014