



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

EKLER PASTALAR

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:
Bitter Çikolata (200g)
1 Çay Bardağı Süt Kreması (100g)
Üzeri için:
1 Paket Pakmaya Krem Şanti
1 Su Bardağı Soğuk Süt (200ml)
1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos
2 Su Bardağı Süt (400ml)

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, bitter çikolatalı ganaj krema hazırlayın.

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 Sosu paketteki talimata uygun olarak süt ile pişirip hazırlayın, bir kaba aktarın soğumaya bırakın.

İkiye kestiğiniz eklerin arasında ganaj krema ekleyip, üzerinde çikolatalı sos ve krem şanti ile soğuk servis edin.

Not: Dilerseniz bitter çikolata yerine 150g beyaz çikolata ile beyaz dolgu kreması hazırlayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:121784 • adi:Ekler Pastalar • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:08.04.2025 - 06:14