EKLER

100 Gr Sana Klasik
1 Çay Bardağı şeker (kreması için)
1 Çay Bardağı un (kreması için)
1 Su Bardağı un
1,5 Su Bardağı süt (kreması için)
3 Adet yumurta
1 Tutam Limon kabuğu rendesi (Kreması için)
1 Çay Kaşığı Vanilya (Kreması için)
1 Yemek Kaşığı Kakao (Kreması için)
1 Su Bardağı su
1 Tutam tuz
2 Adet yumurta (kreması için)
1 Yemek Kaşığı şeker
1 Çorba Kaşığı Süt (Üzerine)

Su ve yağı bir tencereyle ateşe koyun.Şeker ve tuz katın.Kaynamaya başlayınca elenmiş unu birden içine katıp karıştırarak 5-10 dk. pişirin ve ateşten alın.Hamur ılık hale gelince yumurtaları tencereye teker teker kırıp yedirin.Hamur ne fazla katı ne fazla yumuşak olmalı.Ele biraz yapışmalıdır.Hamuru geniş duy takılı krema torbasına doldurun.Az yağlı fırın tepsisine uzun veya yuvarlak biçimde sıkın ya da kaşıkla şekillendirin.Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleştikten sonra fırını kapatın ve 30-40 dk. kapağı açmadan bekletin.Krema için: Çelik bir tencereye süt hariç diğer malzemeleri koyup karıştırın.Sıcak ya da ılık olan sütü azar azar katıp karıştırarak pişirin.Altını kapadıktan sonra ara sıra karıştırarark soğutun.Hazırlanan ekler kekinin içine krema torbasıyla bir delikten veya kaşık yardımıyla bu kremayı doldurun.Bitter çikolatayı benmari usulü eritin.Parlaklık için bir çorba kaşığı margarini katıp eritin ve üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:84252 • adı:Ekler • gönderen:TemelReis • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:29