



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI PROFİTEROL

60 gr margarin
1,5 çay bardağı su
1,5 çay bardağı un
1 tutam tuz
2 adet yumurta
300 ml süt kreması
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 çay kaşığı gül suyu
250 gr ahududu
2 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı su

Hamuru için, margarin ile suyu tencereye alın. Su kaynamaya başlayınca unu azar azar ekleyip tahta kaşıkla sürekli karıştırın. Tuzla tatlandırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Yumurtaları ilave edip kaşıkla iyice karıştırın. Hamuru krema sıkma torbasına doldurup üzerine yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklarla sıkın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Hamurları fırından alıp ılınca ortadan ikiye kesin. Tekrar tepsiye yerleştirip aynı ısıda 5-6 dakika daha pişirin. Krema için, pudra şekeri ile süt kremasını mikserle çırpın. Gül suyunu ilave edin. Frambuazları yıkayıp sularını süzdürün. Karamel için, şeker ve 2 yemek kaşığı suyu tavaya alın. Kısık ateşte şeker eriyip karamelize oluncaya kadar ısıtın. Tavayı ocaktan alıp ılındırın. Hamurların alt parçalarını servis tabağına yerleştirin. Kremayı üzerlerine yayıp birer frambuaz yerleştirin. Diğer hamurları üzerine kapatıp üzerlerine karamel gezdirin. Servis yapın.



Fotoğraf "alemin kralı" tarafından gönderildi. 27.05.2020