



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRANSIZ PASTASI

100 g süt
100 g su
150 g tereyağı
200 g (2 su bardağı) un
4 yumurta
Kreması İçin:
1 paket Pakmaya Sade Krem Őanti
1,5 su bardağı (300 ml) soğuk süt
zeri İçin:
1 paket (100 g) Pakmaya Bitter Pul ikolata
1 su bardağı (90 g) file badem
Pakmaya Beyaz ikolata Kaplı Bakır Renkli Boncuk

Kreması için Pakmaya Krem Őantiyi ve soğuk sütü karıştırma kasesine alın. nce düşük sonra yüksek devirde krem haline gelene kadar çırpın. Hazırladığınız Őantiyi kıvam alması için buzdolabına aktarıp bekletin. Hamuru için suyu, sütü ve yağı elik tencereye alın. Su kaynamadan önce yağın iyice erimesi için karıştırın. Ardından hemen unu ekleyin. Topaklanmaması için tahta bir kaşıkla ya da spatula ile sürekli karıştırın. Hamurunuz toparlanana kadar ara vermeden karıştırmaya devam edin. Hamur toparlanınca 1-2 dakika daha bu Őekilde karıştırmaya devam edin. Daha sonra ocaktan alın. Ocaktan aldığınız hamuru ilk sıcaklığın geçmesini için bekleyin. Ilınınca tek tek yumurtaları ilave ederek (yumurtaların teker teker ilave edilmesi önemli bir aşamadır) mikserle hızlıca çırpın. Çırpma işleminin sonunda yapışkan bir hamur elde edeceksiniz. Hamuru uygun bir u taktığınız sıkma torbasına aktarın. Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine, 3 4 santim aralıklarla simitten daha küçük olacak Őekilde yuvarlaklar halinde sıkın. Önceden 220 derecede ısıtılmış fırında, önce 8 dakika pişirin. Sonra fırının derecesini 180 dereceye düşürün, 10 dakika daha bu ısıda pişirin. Pişen hamuru fırından alın ve soğuduktan sonra tırtıklı bir bıçakla enine ikiye kesin. Hazırlamış olduğunuz Krem Őantiyi uygun bir u taktığınız sıkma torbasına aktarın ve bir parçanın zerine Őantiden sıkın. Üst kapağını kapatıp buzdolabına aktarın. Bu sırada Pakmaya Bitter Pul ikolatayi benmari usul eritin. Dinlendirdiğiniz pastayı dolaptan çıkartın. zerine erittiğiniz Pakmaya Bitter Pul ikolatayi bir kaşık yardımıyla yayın. Çikolata donmadan üzerine file bademler serpin, Beyaz ikolata Kaplı Bakır Renkli Boncuk serpin.



© lezzetler.com tarif no:147119 • adi:Fransız Pastası • gönderen:Nur Bay • indirme tarihi:08.04.2025 - 04:23