



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAVANOZ TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

500 gram çilek
Kreması için:
1 litre süt
50 gram un
50 gram mısır nişastası
200 gram toz şeker
2 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta
100 gram beyaz çikolata
1 paket vanilin
200 mililitre krema
Krep kırığı için:
60 gram yumurta beyazı
60 gram tereyağı
60 gram pudra şekeri
60 gram un
Ganaj için:
200 mililitre krema
100 gram bitter çikolata

Krema için orta boy bir tencerede süt, şeker, nişasta, un, yumurta sarıları ve bütün yumurtayı şeker eriyene kadar karıştırın.

Ardından ocağa alıp orta ateşte koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Koyulaşan kremaya beyaz çikolata ve vanilin ekleyip 2-3 dakika daha karıştırıp ocaktan alın.

Bir tepsiye kremayı aktarın üzerine streç serip tamamen soğuyana kadar buzdolabına kaldırın.

Kremayı tamamlamak için mikserle geniş bir kasede süt kremasını köpürtün ve içine azar azar pastacı kremasını ekleyip birleştirin.

Kremayı sıkma torbalarına alıp buzdolabında dinlendirin.

Krep kırığı için bir kasede tereyağı eritip içine pudra şekeri, un ve yumurta beyazlarını koyup pürüzsüz olana kadar karıştırın.

Karışımın yarısını yağlı kağıda ince bir katman halinde sürüp 200 derecelik fırında kızarana kadar 5-7 dakika pişirin. Kalan yarısı için de aynı işlemi uygulayın.

Fırından çıkan hamuru elinizle ufak parçalara bölün.

Ganaj için krema ve bitter çikolatayı mikrodalga fırın ya da ocakta kısık ateşte eritin.

Kavanozların tabanına ikiye kestiğiniz çilekleri tek sıra olarak yerleştirin.

Çileklerin üzerine gelecek kadar krema sıkın, üzerine biraz krep kırığı ekleyip tekrar krema ile doldurun.

Son olarak ganaj ile üzerini kaplayıp tekrar krep kırığı serpin ve yarım çilek ile süsleyin.

Tatlıları 1 saat kadar buzdolabında dinlendirip ardından servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:179362 • adı:Kavanoz Tatlısı • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 13:41