# KESTANELİ EKLER

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
3 yumurta
1 su bardağı su
100 gr margarin
1 su bardağı un
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
Kreması için:
1 yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı + 1 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
Yarım su bardağı kırık kestane şekeri
Üzeri için:
100 gr bitter çikolata
2 yemek kaşığı süt
60 gr beyaz çikolata

Margarin, su, şeker ve tuzu tencereye alıp kaynatın. Unu ilave edip 5-6 dakika pişirin. Ilınan hamura yumurtaları tek tek kırıp mikserle iyice yedirin. Hamuru geniş uçlu sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine hamuru istediğiniz uzunlukta şeritler halinde sıkın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Pişirme sırasında ve fırını kapattıktan 40 dakika sonraya kadar fırın kapağını kesinlikle açmayın. Krema için süt ile kestane şekeri hariç diğer malzemeleri tencereye alın. Sütü azar azar ekleyip karıştırın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kestane şekerlerini ekleyip karıştırın. Fırından çıkardığınız ekleri enlemesine kesin ve kaşıkla kremayı doldurun. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. İçine süt ekleyip iyice karıştırın ve bunu bıçak yardımıyla eklerlerin üzerine sürün. Beyaz çikolatayı da eritip yağlı kağıttan külaha doldurun ve üzerine ince çizgiler sıkın. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:128635 • adı:Kestaneli Ekler • gönderen:sarı-beyaz • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:21