KRAL PASTASI

125 gr (1 su bardağı) küçük pasta hamuru
2+1/2 çorba kaşığı portakal suyu
125 gr (1/2 su bardağı) krem şanti
Şekerli Fransız hamuru:
25 gr (1 su bardağı) un
60 gr (4 çorba kaşığı) + 1 tatlı 1 kaşığı tuzsuz tereyağı (yumuşatılmış)
2 çorba kaşığı toz şeker
2 yumurtanın sarısı
1 kahve kaşığı vanilya esansı
1 yumurtanın sarısı (1 tatlı kaşığı suyla hafifçe çırpılmış)
Kreması:
250 gr (1+1/4 su bardağı) süt
1 vanilya çubuğu
4 yumurtanın sarısı
4 yumurtanın akı
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
2 çorba kaşığı un
7 gr (1+1/2 yaprak) jelatin (3 çorba kaşığı suyla yumuşatılmış)
Şurubu:
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
1/4 su bardağı su

Yuvarlak keki yapmak için 125 gr (1 su bardağı) unu bir tezgahın üstüna eleyiniz. Ortasını çukur yapıp 4 çorba kaşığı yağ, 2 çorba kaşığı şeker, 2 yumurtanın sarısı ve 1 kahve kaşığı vanilya esansını ortasına koyarak parmaklarınızla iyice karıştırınız. Bütün unu yedirdikten sonra hamuru pürtüksüz ve top olana kadar yoğurunuz. Hamuru mumlu kağıda sarıp buzdolabında 30 dakika bekletiniz.
Önce fırınınızı yüksek sıcaklığa (220°C) getirip ısıtınız, iki fırın tepsisini 1 tatlı kaşığı yağla hafifçe yağlayınız. Hamuru buzdolabından alıp unlanmış hamur tahtasında 20 cm çapında, 0,5 cm kalınlığında açarak, fırın tepsisine koyunuz.
Sıkma torbasına 125 gr küçük pasta hamurunu doldurup, tepsideki yuvarlak hamurun kenarından biraz içerden, 1,5 cm kalınlığında bilezik biçiminde sıkınız. Torbada kalan küçük pasta hamurunu bir başka fırın tepsisine, ceviz büyüklüğünde, 8 küçük lokma biçiminde sıkınız. Bir fırçayla üstlerine yumurta sarısı ve su karışımından sürüp bir kenara bırakınız. Yuvarlak hamuru fırında 10 dakika, küçük pasta hamuru kabarıp rengi hafifçe pembeleşene kadar pişiriniz.
Keskin bir bıçakla yuvarlak hamurda oluşan kabarcıkları patlatınız. Fırının sıcaklığını azaltıp (190°C) 15 dakika daha, yuvarlak hamur ele sert ve kuru gelene kadar pişiriniz.
Tepsiyi fırından alıp pastayı tel ızgarada soğutunuz. Tamamen soğuyunca bir servis tabağına yerleştiriniz.
Fırınınızı yeniden yüksek sıcaklığa (220 C) getiriniz. Yuvarlak lokmaların olduğu tepsiyi fırına sürüp 10 dakika, hamurlar kabarıp pembeleşene kadar pişiriniz. Lokmaları keskin bir bıçakla delip fırının sıcaklığını biraz azaltarak (190°C) 10 dakika daha, lokmalar sert ve kuru olana kadar pişiriniz.
Lokmaları fırından çıkarıp tel ızgara üstünde soğutunuz. Bu arada kremayı yapmak için küçük bir tencerede süt ve çubuk vanilyayı orta ateşte kaynatmadan ısıtınız. Tencereyi ateşten indirip bir kenara bırakınız.
Büyük bir kaseyi sıcak su dolu bir tencereye oturtunuz. Yumurta sarılarını içine koyup yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla iyice çırpınız. Yavaş yavaş şekeri katıp karışımı çırpıcıyla birlikte havaya kalkıp öyle duracak kıvama gelene kadar çırpmaya devam ediniz.
Çubuk vanilyayı sütten çıkarıp atınız. Sütü yavaş yavş ve sürekli çırparak yumurta sarısı-şeker karışımına katınız. Unu ekleyip çırpınız. Kaseyi sıcak su dolu tencereden çıkarınız. Kasedeki karışımı orta boy bir tencereye süzüp, orta ateşte tahta kaşıkla sürekli karıştırarak 2-3 dakika, bulamaç kaşığa yapışacak kıvama gelene kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten indirip yumuşatılmış jelatini katarak, jelatin tamamen eriyene kadar karıştırınız. Bulamacı bir kenarda ılınmaya bırakınız.
Orta boy bir kasede yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile kar haline getiriniz.
Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını yavaşça, kenarda ılınan bulamaca katınız.
Bu hazırladığınız kremanın dörtte birini lokmalara doldurup, artan kremayı pastanın ortasını doldurmak için ayırınız.
Şurubu hazırlamak için küçük ve kalın dipli bir tencerede şeker ve suyu, orta ateşte, şeker eriyene kadar karıştırarak pişiriniz. Ateşi biraz açıp şurubu 5 dakika, rengi hafif altın sarısı olana kadar pişiriniz.
Tencereyi ateşten alıp sıcak su dolu büyük bir tencereye oturtunuz. Maşayla lokmaları tutup altlarını ve üstlerini çabucak, biçimlerini bozmamaya dikkat ederek, şuruba batırınız. (Şurup sertleşirse yeniden ateşte eritiniz.)
Lokmaları pastanın üstüne bilezik biçiminde sıktığınız küçük pasta hamurunun üstüne yerleştiriniz.

Pastanın ortasını, ayırdığınız krema ile doldurup buzdolabında 1-2 saat bekletiniz. Portakal suyunu krem şantiyiye katınız. Pastayı buzdolabından alınız. Hazırladığınız portakal sulu kremayı sıkma torbasına doldurunuz. Lokmaların arasına küçük yıldızlar sıkarak pastanızı servis ediniz.

Not: Kral pastası klasik bir Fransız pastasıdır. Küçük lokmaları ve yuvarlak hamuru bir gün önceden hazırlayıp, kuru ve serin bir yerde, kullanana kadar saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:61954 • adı:KRAL PASTASI • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:22.05.2024 - 04:39