



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMA DOLGULU MİNİ EKLER

Hamuru için;
Yarım su bardağı su
1 yemek kaşığı toz şeker
3/4 su bardağı un
2 adet oda sıcaklığında yumurta
1 tutam tuz
45 g tereyağı
Kreması için;
700 ml süt
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurta sarısı
Yarım su bardağı un
Yarım su bardağı nişasta
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı margarin
1 paket çiğ krema
Üzeri için;
Pudra şekeri

Hamuru için Arçelik Ankastre Ocak'ta bir tencereye suyu ilave edin.
Şekeri ve tuzu ekleyin. Tereyağını da ekleyip kaynama noktasına getirin ve altını kapatın.
Unu ekleyip içinde eritin ve karıştırın.
Tekrar Arçelik Ankastre Ocak'a koyup altını kısın ve 3 dakika boyunca dibini kazıyarak pişirin ve ateşten alın.
5 dakika kadar soğuması için Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesine alın ve karıştırmaya devam edin, oldukça yoğun bir hamur olacak.
Ardından yumurtaları teker teker ilave edip iyice karıştırın.
Arçelik Ankastre Fırın tepsinine yağlı kağıt serip kenarda bekletin.
Bir sıkma torbası hazırlayıp ucuna 1 cm'lik şekilli ucu takın ve hamuru içine doldurun.
Hamuru ikişer cm aralıklar bırakarak 20- 22 adet olacak şekilde tepsiye sıkın.
Hamuru Arçelik Ankastre Fırın'a verip 30-45 dakika iyice kızarana kadar pişirin.
Krema dolgusu için soğuk çiğ kremayı Arçelik Eternity Mikser ile çırpıp kabartın ve Arçelik No Frost Buzdolabı'na kaldırın.
Yumurta sarısı, şeker ve vanilyayı Arçelik Multi Şef Profesyonel Mutfak Makinesi kasesinde çırpın.
Margarin hariç diğer tüm malzemeleri de ekleyip çırpıktan sonra Arçelik Ankastre Ocak'a alıp karıştırarak pişirin.
Kaynamaya başlayınca 4-5 dakika kadar kaynatın ve margarin de ilave edip, ocaktan alıp soğumaya bırakın.
Soğuduktan sonra dolaptaki kremayı da ekleyip karıştırın.
Fırında pişirdiğiniz profiterol toplarını altlarından delerek sıkma torbası ile krema doldurun.
Ardından üzerine pudra şekeri serpip servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:148962 • adı:Krema Dolgulu Mini Ekler • gönderen:Ahben • indirme tarihi:02.04.2025 - 11:18