



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS BREST

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

Choux Hamuru (Pate a Choux) İçin:

1 su bardağı su
100 gram tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 su bardağı un
4 adet yumurta

Pralin Kreması İçin:

1 su bardağı krema
150 gram beyaz çikolata
100 gram pralin (fındık veya badem krokan, ince çekilmiş)
1 paket toz krem şanti

Üzeri İçin:

Dilimlenmiş badem
Pudra şekeri

Bir tencereye su, tereyağı, tuz ve şekeri ekleyin ve tereyağı eriyene kadar karıştırarak kaynatın.

Unu ekleyin ve tahta bir kaşıkla hızlıca karıştırarak hamurun toparlanmasını sağlayın. Hamur tencerenin kenarlarından ayrılana kadar karıştırın.

Hamuru bir karıştırma kabına alın ve ılınması için biraz bekleyin. Daha sonra yumurtaları teker teker ekleyin ve her ekledikten sonra iyice karıştırarak yedirin.

Hamuru bir sıkma torbasına alın ve yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine yuvarlak bir halka şeklinde sıkın. Üzerine dilimlenmiş bademleri serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika altın rengini alana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Kremayı bir tencerede ısıtın ancak kaynatmayın. Isınan kremanın içine beyaz çikolatayı ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Karışımı bir kaba alın ve soğuması için buzdolabında bekletin. Soğuduktan sonra üzerine toz krem şantiyi ekleyin ve mikserle çırpın.

İnce çekilmiş pralini ekleyin ve karıştırın.

Soğuyan choux hamurunu yatay olarak ortadan ikiye kesin.

Pralin kremasını sıkma torbasına alın ve alt kısmın üzerine bolca sıkın.

Üst kısmını yerleştirin ve üzerine pudra şekeri serpiştirin.



© lezzetler.com tarif no:178157 • adi:Paris Brest • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 09:45