



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PARİS BREST

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

Pastacı Kreması İçin:

3 adet yumurta sarısı

Yarım su bardağı şeker

Yarım su bardağı buğday nişastası

375 mililitre süt

50 gram beyaz çikolata

100 mililitre krema

Hamuru İçin:

75 mililitre süt

75 mililitre su

110 gram tereyağı

150 gram un

3 adet yumurta

Üzeri için:

50 gram çiğ badem

Tatlıyı yapmaya başlamadan bir gece öncesinde çiğ bademleri bir gece sıcak suyun içerisinde bekletmeniz gerekiyor. Sonrasında ise çiğ badem kabuklarını soyun.

Pastacı kremasını hazırlamak için, yumurta sarısı ve şekeri güzelce çırpın. Daha sonrasında ise nişastayı da ekleyerek çırpma işlemine devam edin.

Tencerenin içerisine sütü koyun ve kaynatın. Kaynattıktan sonra ise ılık olmasını bekleyin.

Sütü yavaş yavaş içerisine ekleyin ve çırpın. Süt ekledikten sonra karışımı tencerenin içerisine alın ve muhallebi kıvamı elde edene kadar pişirin.

Muhallebi kıvamı elde edince içerisine beyaz çikolataları ekleyin ve karıştırın.

Pastacı kremanız oda sıcaklığına geldiğinde en az 2 saat bekletin.

Hamurunu hazırlamak için ise, küçük bir tencerenin içerisine su, süt ve tereyağını ekleyin. Tereyağı erimeye başladığında unu yavaş yavaş içerisine ekleyin. Bu aşamada hamur tencerenin tabanına yapışmadığında hazır anlamına gelir.

1-2 dakika daha karıştırın ve ocağın altını kapatın.

Derin bir kabin içerisine hamuru aktarın ve tek tek yumurtaları ekleyip çırpın. Hamurunuz hazır hale geldikten sonra sıkma torbasına alın ve halkalar halinde sıkın. En sonunda ise üzerine soymuş olduğunuz çiğ bademleri ekleyin.

Önceden ısıtılmış 220 derecelik fırında ilk olarak 8 dakika pişirin. Sonrasında ise 170 derecelik ayarında 10 dakika daha pişirmeye devam edin.

Fırından çıktıktan sonra soğuması için bir süre bekleyin ve soğuduktan sonra halkaları ikiye bölün.

Buzdolabında bekletmiş olduğunuz pastacı kremasına 100 ml kadar krema ekleyin ve çırpın. Daha sonrasında ise sıkma torbasının içerisine alın.

Kesmiş olduğunuz halkanın tabanına kremayı sıkın ve üzerini diğer halka ile kapatın. Üzerine pudra serpin ve tatlınız hazır!

Not: Bir Fransız tatlısı olan Paris- Brest, ismini Fransa'nın Paris ve Brest şehirleri arasında düzenlenen bir bisiklet yarışından alır. Tatlının bisiklet tekerini anımsatacak şekilde olmasının nedeni de budur.

