



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTACI KREMASI DOLGULU İKRAMLIKLAR

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

Hamur için:

1 su bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2,5 çay bardağı su
2 yemek kaşığı esmer şeker
1 tutam tuz
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
60 g tereyağı

2 yumurta

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli
1,5 su bardağı süt
1 su bardağı krema
1 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Süslemek için:

1 poşet Dr. Oetker Pasta Süsü - Konfeti

Un ve hamur kabartma tozunu bir kaba alın ve karıştırın. Su, esmer şeker, tuz, şekerli vanilin ve tereyağını bir tencereye alın. Orta ateş üzerine alın, karıştırıp kaynamaya bırakın. Kaynamaya başlayınca hazırladığınız un karışımını ekleyin ve hamur haline gelinceye kadar karıştırın. Ocağı kısın ve 2-3 saniye daha pişirin. Ocaktan alın ve hamuru soğumaya bırakın.

Süt ve kremayı bir tencereye alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ateşte el çırpıcısı ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp 1 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 200 °C

Turbo pişirme: 200 °C

Soğuyan hamuru çırpma kabına alın, üzerine yumurtaları ekleyin ve mikser ile pürüzsüz bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 2-3 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Fırın tepsisine 10 cm uzunluğunda aralıklı sıkın ve pişirin. Pişirmenin 20. dakikasında fırın ısısını 150 °C ye düşürün.

Pişirme süresi: Yaklaşık 40 - 45 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan kremayı çırpma kabına alın. Üzerine portakal aromasını ekleyin ve mikser ile 2 dakika çırpın. Yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan tatlıların içerisinde çöp şiş yardımı ile boşluk yapın ve hazırladığınız kremayı içlerine sıkın. Üzerlerini pasta süsleri ile süsleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168883 • adı:Pastacı Kreması Dolgulu İkramlıklar • gönderen:Gül • indirme tarihi:06.04.2025 - 14:50