PORTAKAL KREMALI PROFİTEROL

Ekler için:
120 gr. un
100 ml. süt
100 ml. su
80 gr. küp şeklinde doğranmış tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
3 yumurta
Pastacı kreması için:
500 ml. süt
50 gr. nişasta
4 yumurta sarısı
100 gr. şeker
75 gr. tereyağı
1 adet portakal

Eklerler için: Süt, su, tereyağı, tuz ve şekeri bir tencereye koyup kaynama noktasına getirin. Süt kaynamaya başlayınca tencereyi kenara alıp unu hızlıca yedirip tekrar ocağa alın. Hamuru ocakta iyice karıştırarak 1-2 dakika pişirin. Altını kapatıp yumurtaları birer birer yedirin. Krema torbasına yıldız uç takın. Yağlı kağıt üzerine minik toplar halinde kremayı sıkın. 190 derecelik fırında yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Topları soğumaya bırakın. Krema için: Sütü kaynaması için bir tencereye koyun. İçerisine portakal kabuğunu rendeleyin. Bu arada yumurta sarılan ve şekeri mikserle beyazlaşana kadar çırpın. Portakalın suyunu sıkıp ilave edin. Nişastayı ekleyin. Kaynayan sütün bir kısmı ile yumurtalı karışımı karıştırıp ılıtın. Tenceredeki süte hızlıca karıştırarak ilave edin. Koyulaşıp bir taşım kaynamaya başlayana kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Ocaktan alınca tereyağını ilave edip karıştırın. Buzdolabında soğuttun. Hazırladığınız profiterol toplarının içlerine krema torbasıyla sıkın. Üzerini pudra şekeri ya da erimiş çikolata ile süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:86590 • adı:Portakal Kremalı Profiterol • gönderen:bakanım • indirme tarihi:28.04.2024 - 09:50