PROFİTEROLLÜ PASTA

Oktay Usta

Sosu için:
1 SU bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao
3 çorba kaşığı toz şeker
10 adet bitter çikolata
1 çay kaşığı nişasta
Şanti için:
1 poşet toz şanti
1 çay bardağı soğuk süt
Kreması için:
1 adet hazır pasta keki
1 lt. süt
1.5 su bardağı toz şeker
6 çorba kaşığı tepeleme un
1 paket vanilya
1 poşet toz şanti
1 çay bardağı soğuk süt
Profiterolü için:
1 su bardağı un
1 su bardağı su
75 gr. margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
3 adet yumurta

Profiterol hamuranun hazırlanışı: Küçük bir tencereye suyu, margarini, toz şekeri koyup kaynatıyoruz. Margarin eriyince unu tek hamlede döküp, tahta kaşıkla karıştırarak 3 dk. kısık ateşte pişiriyoruz. Ara sıra karıştırarak soğumaya bırakıyoruz. Hamura parmağımızı batırıp dayanabileceğimiz ısıya düşmüşse, 3 yumurtayı sırayla kırıp karıştırıyoruz. Şanti torbasına yuvarlak büyük uç takıp, hamuru koyup, hafif yağlanmış fırın tepsisine tepeden torbanın ucu tepsiye deyip, üstten tepsiye sıktığımız torbayı yavaşça yukarı doğru çekerken bir taraftanda sıkmaya devam ediyoruz. Böylelikle tepside olması gereken hamur miktarı, küçük bir erik ortadan kesildiğindeki oval kısmının görüntüsü gibi olacak. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırının orta katında hiç kapağını açmadan 25-30 dk. pişiriyoruz.
Kremanın hazırlanışı: Bir tencereye sütü, şekeri, unu, vanilyayı koyup sürekli kanştırarak pişiriyoruz. Kaynama başlayınca kısık ateşte ısıya dayanıklı bir kaşıkla 3 dk. karıştırarak pişiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz.
Şantinin hazırlanışı: Toz şantiyi ve sütü mikserle karıştırıp, köpürtüyoruz.
Sosun hazırlanışı: Küçük bir tencereye sütü alıyoruz ve üzerine kakaoyu, toz şekeri, nişastayı koyup sürekli karıştırarak bir taşım kaynatıyoruz. Ocaktan alınca çikolataları ilave edip erittikten sonra ara sıra karıştırarak sosu soğutuyoruz.
Bütün hazırlıklarımız tamamlandıktan sonra hazır aldığımız ya da kendimizin hazırladığı pasta kekini üçe bölüyoruz. Alt taban kekini servis yapacağımız tabağa alıyoruz. Soğumuş olan kremaya üç kaşık şantiden koyup kremanın yumuşak ve lezzetli olmasını sağlıyoruz. Servis tabağındaki kekin üzerine 4-5 kaşık kadar krema koyup yayıyoruz ancak tam kenar uçlara yaymıyoruz. Üzerine diğer keki koyup tekrar aynı işlemi yapıyoruz. Son katı da koyduktan sonra elimizle hafiften pastayı bastırıyoruz. Böylece kek ve krema kaynaşıyor. Pastamızın üzerini ve yanlarını şantiyle sıvadıktan sonra pişirip, soğuttuğumuz profiterol hamurlarını, kremayla doldurup pastamızın üzerine diziyoruz. Soğutmuş olduğumuz çikolata sosunu da üzerine dökerek pastamızı servise hazır hale getiriyoruz.

© lezzetler.com tarif no:59949 • adı:Profiterollü Pasta • gönderen:Şule'nin Şarkısı • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:17