ŞUALA KREM -EKLER PASTASI

MALZEMELER:

HAMUR İÇİN:

-1 küçük paket margarin (yumuşak, 125 gr.)
-2 1/4 su bardağı un (2,5 bardaktan az)
-4 yumurta
-2 tatlı kaşağı şeker
-2 tutam tuz
-2 su bardağı su

KREMA İÇİN:

-1 yumurta
-1 su bardağı şeker
-3 çorba kaşığı un
-Yarım litre süt
-Yarım paket küçük margarin (65gr.)
-Limon kabuğu rendesi ve vanilya

YAPILIŞI:

1- KREMA: Bakır bir kaba yumurta, şeker, un, limon kabuğu rendesi konur. Yavaş yavaş süt ilave edilip karıştırarak pişirilir. Ilıyınca yağ ve vanilya konur.
2- HAMUR: Bakır bir tencereye 2 bardak su, yağ, şeker, tuz konup kaynatılır. Elenmiş un birden ilave edilip karıştırarak Pişirilir. (Tencereye yapışmayacak duruma gelince ateşten alınır.)
3- Ilıyınca yumurtalar birer birer kırılır, karıştırılır. Ucuna geniş huni takılmış krema torbasına doldurulup yağlanmış tepsiye yuvarlak veya uzun sıkılır. (Ceviz büyüklüğünde veya bir parmak uzunluğunda.)
4- Orta hararetli fırında gevrek olarak yavaş yavaş pişirilir (içinin boşalması için).
5- İçlerine krema pompası ile krema doldurulur.
6- Üzeri çikolata ile kaplanır veya pudra şeker elenir.

Not: Üzeri için: 50 gr. sütsüz çikolata ile 50 gr. margarin kaynar su bulunan bir kabın üzerinde eritilip iyice karıştırılır. Pastaların üzeri bir çikolataya batırılıp ters çevrilir.

Esenlikler...

Fotoğraf "makara" tarafından gönderildi. 20.07.2020

© lezzetler.com tarif no:1418 • adı:ŞUALA KREM -EKLER PASTASI • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:11