ŞUALE KREM HAMURU

100 gr. margarin
1 su bardağı su, varsa yarısı süt yarısı su da olabilir
125 gr. un (4 çorba kaşığı dolusu)
1 fiske tuz
1 kahve kaşığı tozşeker
Vanilya
3-4 adet yumurta

Bir tencereye yağı, suyu, tozşeker ve tuzu koyup, kaynatınız veya (yarı yarıya süt ve su) karışımıyla hamur daha güzel ve lezzetli olur.
Su kaynayınca unu koyup, süratle karıştırarak ve ateşi de biraz azaltarak hamuru 8-10 dakika pişiriniz. (Pişme kıvamı, hamurun irmik helvası gibi dağılmaya yüz tutar hale gelmesiyle anlaşılır.)
Tencereyi ateşten alıp, hamuru biraz soğumaya bırakınız.
Hamur hafif soğuyunca buna yumurtaları birer birer kırıp, vanilyayı ilâve edip, elinizle karıştırarak yumurtaları hamura yediriniz. (Yumurtaların büyüklüğü ve küçüklüğü, unun kuvvetli veya kuvvetsiz oluşu, hamurun iyi pişmiş veya pişmemiş oluşu, yumurta adedini çoğaltır veya azaltır. Bu bakımdan, yumurtaları birer birer kırıp, iyice karış-tırmalı, kıvamı kontrol edip, sonra diğerlerini kırmalıdır. Yumurta kıvamı şöyle anlaşılır: Hamur toplu bir şekilde ele yapışıyorsa, hamurun kıvamı tamdır. Bazı yere yapışıyor, bazı yere yapışmıyorsa, yumurta kırmaya devam edilir. Tam yapıştığı zaman, kıvam olmuştur. Artık kullanma işlemine geçilir.)
Kıvamı olan hamuru, ucuna bir parmak genişliğinde düz huni takılmış torbaya doldurunuz. (Hunisiz de sıkabilirsiniz. Torba olmadığı zamanlarda kaşıkla da koyabilirsiniz.)
Fırın tepsisini iyice yağlayıp, hamuru aralıklı olarak koni şeklinde ve istediğiniz büyüklükte tepsiye sıkınız önceden ısıtılmış orta ısılı fırında 30-40 dakika üstleri hafif pembe bir renk alıncaya kadar pişiriniz.
Pişirirken fırın kapağını açmayınız. Çünkü, açıldığında, içeri giren soğuk hava, kabaran hamura basınç yaparak, hamurun çökmesine sebep olur. İyice kurumadan da fırından almayınız. İyi kurumadan fırından alınan hamur dışarı alınınca yine hava basıncının etkisiyle çöker. Hamurun üzeri hafif pembeleşmeye başlarken bir kere azıcık açıp, elle kuruyup kurumadığını kontrol edersiniz. Kurumadıysa kurumasına kadar bekler, sonra hamuru alırsınız.
Fırından kontrolü yapılarak alınan hamurları biraz soğutunuz.
Sonra bu hamuru hangi amaçla kullanacaksanız, hazırdır.

© lezzetler.com tarif no:66149 • adı:ŞUALE KREM HAMURU • gönderen:gündem • indirme tarihi:03.05.2024 - 11:12