

Ekler

Yaklaşık 12 adet

   pratik

 yaklaşık 60 dakika



Malzemeler:

Hamur:

1,5 çay bardağı un
1 çay kaşığı Dr. Oetker Buğday Nişastası
0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
50 g margarin
1,5 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı toz şeker
2 yumurta

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Pastacı Kreması - Pişmeli
2 su bardağı süt
80 g margarin

Üzeri için:

80 g kuvertür çikolata

1 Ön hazırlık:

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 210 °C

Turbo pişirme: 200 °C

2 Hamurun hazırlanışı ve pişirme:

Un, nişasta ve hamur kabartma tozunu karıştırıp eleyin. Margarin, su ve toz şekeri bir tencereye alın ve orta ateşte kaynatın. Hazırladığınız un karışımını kaynayan margarinli suya tek seferde ekleyin. Oluşan hamuru kısık ateşte 1-2 dakika süre ile karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve çırpma kabına koyun. Yaklaşık 10 dakika bekletip kabuk tutmaması için üzerini kapatın ve soğumaya bırakın. Yumurtaları soğuyan hamura teker teker ekleyerek mikser ile 6-7 dakika çırpın.

Hamuru 1 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun, fırın tepsisine 7-8 cm uzunluğunda aralıklı sıkın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.



3 Dolgunun hazırlanışı:

2 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve margarini ekleyip 1 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Eklerleri ortadan enlemesine ikiye kesin. Soğuyan kremayı mikser ile 1-2 dakika çırpın ve krema sıkma torbasına doldurun. Eklerlerin içine sıkarak doldurun ve servis tabağına sıralayın.

4 Üzerinin hazırlanışı ve servis:

Kuvertürü benmari yöntemi ile eritin. Bir tatlı kaşığı ile eklerlerin üzerine kaplayacak şekilde dökün. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

