

NEO MUTFAK - EKLER (8 KİŞİLİK)



GÖNDERİLEN MALZEMELER:

Choux Hamuru için:

- (1) 100 gr tereyağ
- (2) 175 gr un
- (3) 240 ml su (gönderilmez*)
- (4) 12 gr toz şeker
- (5) 1/2 çay kaşığı tuz
- (6) 4 adet yumurta
- (7) Krema poşeti
- (8) Pişirme kağıdı

Krema için:

- (9) 12 gr vanilyalı şeker
- (10) 400 ml süt
- (11) 4 adet yumurta (yumurta sarıları için)
- (12) 80 gr pudra şekeri
- (13) 30 gr mısır nişastası
- (14) 30 gr tereyağ
- (15) 200 ml krema
- (16) Üzeri için 100 gr %70 bitter çikolata

HAZIRLANIŞI:

1. Fırını 190C de ısıtmaya başlayın.
2. Choux hamuru için; su (3), tuz (5), şeker (4) ve yağı (1) bir tencereye alın.
3. Su kaynamaya başlayıp yağ da erdiğinde tencereyi ocaktan alıp unu (2) ilave edin.
4. Tahta kaşıkla hızlıca karıştırarak tencereyi tekrar orta kısık ateşe alıp 2-3 dakika pişirin. İlk sıcaklığının geçmesi için 5 dakika ara ara karıştırın ardından teker teker yumurtaları (6) ilave edin.
5. Bu noktada kol kuvveti gerekiyor başta kesik bir görüntüsü oluyor hamur tekrar toplandığında diğer yumurtayı ekleyin.
6. Hamuru aralarında 2 cm boşluk kalacak şekilde krema poşeti (7) ile pişirme kağıdı (8) serili tepsiye sıkın 25 dakika boyunca kapağını açmadan pişirin. 25 dakika sonunda tepsilerin yerini değiştirip üzerleri kızarana kadar 20-25 dakika daha pişirip fırından alın.
7. Krema için sütü (10) ocaktan ısıtın.
8. Başka bir kaptaki yumurta sarıları (11), nişasta (13), vanilyalı şeker (9) ve şekeri (12) çırpıp ısınan sütü yaşıca yumurtalara sürekli karıştırarak ekleyip tekrar ocağa alın ve muhallebi gibi pişirip ocaktan alın. 10 dakika oda ısısında soğutup tereyağını (14) ilave edip karıştırın üzerine degecek şekilde streç filmle kaplayıp buzdolabında soğutun.
9. Tamamen soğudunda kremayı (15) sertleşene kadar çırpıp (çırpacağınız kabın soğuk olmasına dikkat edin) spatula ile katlayarak kremaya ekleyip karıştırın.
10. Krema torbasına kremayı aktarıp soğuyan hamurlara kremayı sıkıp üzerini erimiş çikolataya (16) batırıp servisi edin.

Afiyet olsun...

Neo Mutfak

<http://www.neomutfak.com>

*240 ml suyu paketten çıkan ölçekli kap ile ölçebilirsiniz...