



Tuzlu ve karamelli hamur tatlısı

Tarif yazan V-ZUG A.Ş.



Hazırlama	1 Saat
Piştirme	20 Dak.
süresi	
Porsiyon	4

Hamur tatlısı

150 ml Su
150 ml Süt
125 g Tereyağı
½ Çay k. Tuz
1 Çay k. Şeker
180 g Un
5 Yumurta
Şeker

Su, süt, tereyağı, tuz ve şeker karışımını kaynatın. Unu ekleyin ve hamur kabın zemininden ayrılana kadar orta ateşte karıştırarak pişirin. Karışımın her yeri eşit ateş almalıdır. Kabın zemininde beyaz bir tabaka oluşmalıdır. Hamuru bir karıştırma kabına koyun. Karışımın hafifçe soğumasını bekleyin ve yumurtaları birbiri ardına ekleyerek karıştırmaya devam edin. Güzel ve pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar hamuru karıştırın. Hamuru yıldız uçlu bir sıkma torbasına doldurun.

Yağı wok tavada 8. kademeye kadar ısıtın. Yakl. 8 cm uzunluğundaki hamuru sıcak yağın içine atın. Gerekirse hamurun ucunu makasla kesebilirsiniz. Altın rengini alıncaya kadar yakl. 5 dakika boyunca kızartın. Hamur tatlılarının fazla yağını akıtın ve tatlıları döndürerek şekere bulayın.

Karamel

100 g Şeker
250 ml Krema
4 Yumurta sarısı
60 g Tereyağı, tuzlanmış
Fleur de Sel





Bir tencereye aldığınız şekeri kıvamlı bir karamel haline gelinceye kadar pişirin, kremayı ekleyerek kıvamını açın ve kısa süre kaynatın. Yumurta sarısını bir kaba alın ve sürekli karıştırarak karameli ekleyin. Bu karışımı tekrar tencerenin içine alın ve bu şekilde karışımı bağlayın. Tencereyi ocaktan alın ve hemen tuzlu tereyağı ekleyerek karıştırın. Ardından bir çimdik Fleur de Sel tuz ekleyin. Karamel sosunu hamur tatlıları ile birlikte servis edin.

Aksesuar

Wok

Ek bilgi

Oluşturulma tarihi

11.12.2019

