



Vanilya kremalı ekler



Düzenleyen
Cihaz

V-ZUG A.Ş.
Comhair SE 2015 itibarıyla

Ekler

- 55 ml Su
- 55 ml Süt
- 45 g Tereyağı
- ½ Çay k. Tuz
- 1 Çay k. Şeker
- 65 g Un
- 2 Yumurta

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 alınca kadar hamuru karıştırın. Hamuru yıldız uçlu bir sıkma torbasına doldurun.

Pişirme bölgesini Üstten/alttan ısıtma ile 200° C'ye kadar (önceden) ısıtınız

8 cm uzunluğundaki yakl. 20 çubuğu pişirme kağıdı serdiğiniz iki fırın tepsisine paylaşın. Fırın tepsilerini ısıtılmış fırının içine arka arkaya yerleştirin. Fırınlayın.

Fırında pişirilecek yemeğin koyulması

Üstten/alttan ısıtma esnasında 200 10 Dak. °C

Vanilyalı krema

- 250 ml Krema
- ½ Vanilya çubuğu
- 2 Yumurta
- 25 g Un
- 60 g Şeker





Vanilya çubuğunu kazıyın. Kremayı, vanilya çubuğunu ve çekirdeklerini bir tencereye alarak kaynatın. Şekeri ve unu bir kapta karıştırın, daha sonra yumurtayı ekleyin. Kremanın 1/3 kadarını yumurtalı karışıma ekleyerek karıştırın. Yumurtalı karışımı dikkatlice karıştırarak kremanın içine ekleyin. Karışımı bir puding kıvamına gelinceye kadar orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Pudingi bir kaba alın, folyoyla temas edecek şekilde üzerini örtün ve soğumaya bırakın.

250 ml Krema

Puding soğuduğunda yumurta çırpıcı ile kısa süre karıştırın. Kremayı köpüklenecek şekilde çırpın ve pudinge ekleyin. Bu karışımı yıldız uçlu bir sıkma torbasına doldurun. Uzunluğuna göre ekleri ikiye bölün, vanilyalı krema ile doldurun ve üzerine kapağını yerleştirin.

Aksesuar

2 fırın tepsi

