

Krep Pasta, ırpımlı Krema, ilek & Ahududu

Ingrédients

- 3 yumurta
- 600ml süt
- 225g un
- 25g eker
- 600g tam krema
- 100g mascarpone (tercihe ba lı)
- 40g pudra ekeri (veya daha fazla, zevkinize ba lı olarak)
- 400g ilek
- 150g ahududu

Préparation

1. Elbette ekim ayının sonundayız, ancak kuzeyde hâlâ yerel ilekler bulabiliyoruz, bu yüzden sonuna kadar tadını çıkarıyorum!
2. Burada onları, ahududularla birlikte, krem antili basit bir krep pastasına entegre ettim.
3. Krep katmanları, krem anti ve taze meyveler, basit ama gerçekten lezzetli ve az ekerli.
4. Tabii ki, istedi iniz meyveleri ekleyebilirsiniz ve e er daha tatlı bir ey istiyorsanız, krem antiyi çikolata ganajı ile de i tirebilirsiniz.
5. Bu oranlarla, yakla ık yirmi krep elde edeceksiniz, ben pastam için 17 tane kullandım.
6. Elenen un ile bir çukur açın, ardından yumurtaları birer birer ekleyerek iyice karı tırın.
7. Sonra ekeri ekleyin, ancak sütü kademeli olarak ekleyin, topaklanmaları önlemek için sürekli karı tırın (endi elenmeyin, sonunda topaklanma olu ursa, hamurunuzu blenderdan geçirebilir veya bir el mikseri ile pürüzsüzle tirebilirsiniz).
8. Ardından, kreplerinizi ya lanmı (nötr ya ile) bir tavada tek tek pi irin.
9. Pi tiklerinde, onları, yumu ak olmaları için iki kat alüminyum folyo arasında üst üste koyun.
10. Elektrikli bir mikser kullanarak krem antinizi hazırlayın, ardından pudra ekerini ekleyerek çırpmaya devam edin.
11. Krema yeterince katı de ilse, biraz daha yo un bir kıvam için biraz mascarpone ekleyebilirsiniz, bu montaj için önemlidir.
12. Montajı bekletirken buzdolabında saklayın.
13. Meyvelerin yakla ık 1/3'ünü ince dilimler halinde kesin.
14. Kreplerin boyutunun düzenli olması için kalıp kullanarak kesin.
15. Altın bir karton üzerinde veya bir servis taba ında, ilk krep i yerle tirin.
16. Üzerine ince bir katman krem anti sürün, ardından bir krep ile kaplayın.
17. Pastanızı bu ekilde monte edin, her 3 krepte bir taze meyve parçaları ekleyerek, kreplerin tamamı bitene kadar (veya pastanızı yeterince büyük buldu unuzda) devam edin.
18. Daha sonra, tüm pastanızı krem anti ile kaplayın, üstünü ve yanlarını düzle tirerek, ardından çilekleri 4'e ve ahududuları 2'ye bölüp pastayı onlarla süsleyin.
19. Pastanızı tüm katmanların birbirine iyi yapı ması için birkaç dakika buzdolabında bekletin, ardından keyifle tadını çıkarın!