

# Kahveli & fındık pralinli eklerler

## Ingrédients

- 12 ekler için:
- 75g süt
- 75g su
- 1 çay kağıdı bal
- 60g tereyağı
- 90g T55 un
- 150g yumurta (yaklaşık 3 adet)
- 150g tam yağlı süt
- 150g tam yağlı krema
- 2 yumurta
- 40g eker
- 30g niasta
- 30g tereyağı
- 90g espresso kahve
- 160g fındık pralin
- 20g tereyağı
- 20g eker
- 20g un
- 20g fındık tozu
- 4 malzemeyi karıştırın, sonra piirme kağıdı kaplı bir tepsiye küçük hamur parçaları yerleştirin.

## Préparation

1. Turta, galette des rois veya kurabiyelerden sonra, kahve ve fındık kombinasyonu (anladığınız üzere favorilerimden biri) hem yumu ak hem de çıtır eklerle geri dönüyor.
2. Bu klasik ekler arasında, choux hamuru, pastacı kreması ve bitiş için fondan var, ancak fındık lezzetini artırmak ve farklı bir doku katmak için streusel ekledim!
3. Sütü, suyu, tuzu, ekleri, balı ve tereyağını ısıtın.
4. Tereyağı tamamen eridiğinde ve sıvı kaynama noktasına ulaştığında una ekleyin ve iyice karıştırın.
5. Karışımı tekrar ateşe koyun ve sürekli karıştırarak 2 dakika piirin, tencerenin dibinde ince bir tabaka oluşmalıdır.
6. Karışımı mikserin kabına dökün ve birkaç dakika soğuması için karıştırın.
7. Yumurta ekleyerek her ekleyi te iyice karıştırarak parlak bir hamur elde edene kadar devam edin.
8. Bir tepsiye ekler sıkın, pudra ekleri serpin ve önceden ısıtılmış 170°C statik fırında yaklaşık 35 dakika piirin, fırını açmayın.
9. Soğumaya bırakın.
10. Yumurtaları ekleri ve niasta ile çırpın.
11. Süt kremayla ısıtın.
12. Sıcak sıvının yarısını yumurtalara karıştırarak dökün, sonra hepsini tencereye geri dökün.
13. Orta ateşte sürekli çırpılarak koyulaşana kadar piirin.
14. Ateşten aldıktan sonra tereyağını, kahveyi ve son olarak fındık pralini ekleyin.
15. Krema homojen oldu unda, temas halinde streç filmle kaplayın ve buzdolabında soğutun.
16. Streusel: tereyağı ekleri un fındık tozu 4 malzemeyi karıştırın, sonra piirme kağıdı kaplı bir tepsiye küçük hamur parçaları yerleştirin.

17. Önceden ısıtılmış 180°C fırında yaklaşık 10 dakika pişirin, kurabiyelerin iyice kızarması gerekir.
18. Kahveli Fondan: Yaklaşık 350- beyaz fondan Kahve özünü (veya yoksa, şeker kamuru tozunu ve çözünür kahve tozunu) Fondanı yavaşça ısıtın (ağır ısıtmamaya dikkat edin, parlaklığını kaybeder), 37°C'yi geçmeyin.
19. Eklerini kaplayın, ardından üzerlerine streusel parçalarını ekleyin.
20. Lezzetlemeden önce sertleşmeye bırakın!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)