

Çikolata ve fıstıklı krep pasta

Ingrédients

- 150g un
- 2 yumurta
- 385g süt
- 20g eker
- 100g un
- 40g kakao tozu
- 2 yumurta
- 385g süt
- 25g eker
- 440g süt
- 75g sıvı krema
- 100g yumurta
- 50g eker
- 50g ni asta
- 200g antep fıstı ı püresi
- 85g tuzsuz tereya ı

Préparation

1. Çok yakında Chandeleur, i te tekrar krep zamanı!
2. Blogda zaten bir krep tarifim var, ayrıca yazın tüketilen krep pastaları ama bu sefer daha mevsime uygun, çikolatalı ve antep fıstıklı bir krep pastası yaptım.
3. Yani do al krepler, çikolatalı krepler, antep fıstı ı aromalı pastacı kreması ve çikolata parçaları var!
4. Çok karma ık de il, fırına gerek yok ve bir tava, bir tencere, bir çırpıcı ve bir ka ıkla idare edebilirsiniz J
Malzeme: Benim Le Creuset markalı bir krep tavam var, u tavanın tek farkı benimkinin 24cm olması.
5. Yumurtaları un ve ekerle karı tırın.
6. Sonra sütü ekleyin, her eklemede iyice karı tırarak pürüzsüz ve topaksız bir krep hamuru elde edene kadar.
7. Hamuru 1 saat dinlendirin ve ardından hafif ya lanmı ve iyice ısınmı bir kreptavada pi irin.
8. Pi tikçe krepleri bir taba a üst üste dizin ve üzerlerini alüminyum folyo ile örtün ki yumu ak kalsınlar.
9. Yumurtaları un, kakao ve ekerle karı tırın.
10. Sonra sütü ekleyin, her eklemede iyice karı tırarak pürüzsüz ve topaksız bir krep hamuru elde edene kadar.
11. Hamuru 1 saat dinlendirin, ardından hafif ya lanmı ve iyi ısınmı bir kreptavada pi irin.
12. Pi tikçe krepleri bir taba a üst üste dizin ve üzerlerini alüminyum folyo ile örtün ki yumu ak kalsınlar.
13. Süt ve kremayı ısıtın.
14. Yumurtaları ekerle çırpın, sonra ni astayı ekleyip tekrar çırpın.
15. Sıcak sütü yumurtaların üzerine dökün, karı tırarak, sonra hepsini tencereye geri koyun.
16. Krema yo unla ana kadar sürekli karı tırarak orta ate te pi irin.
17. Ate ten alın, tereya ını ardından antep fıstı ı püresini ekleyin.
18. Pastacı kreması homojen hale geldi inde, bir kaba dökün, temas halindeyken filmle kaplayın ve ardından buzdolabına koyun.
19. Montaj: Çikolata parçaları veya çıtır inci taneleri Birkaç pistachio Krepler ve pastacı kreması so udu unda, montaja geçin: tüm krepleri 20cm ıapında bir halka ile kesin (veya krep boyutunuza ba lı olarak daha büyük).
20. Servis taba ınıza ilk kakao krepini yerle tirin.

21. zerine ince bir krem tabakası sürün.
22. Bir krep daha ekleyin, tekrar krema ve krepler tükenene kadar bu kilde devam edin.
23. Her 3-4 krepte bir kremanın üzerine okolata parçaları veya çıtır inci taneleri ekleyin.
24. Sonunda krepli pastayı kalan antep fıstıklı krema ile kaplayın, ardından buzdolabına yerle tirin.
25. Dekorasyon olarak, biraz siyah okolata eritip pastanın üstüne bir ip gibi döktüm ve birkaç çıtır inci tanesi ve birkaç antep fıstı ı ekledim.
26. Pastanızı buzdolabından çıkarın ve tadını çıkarın!

Recette imprime depuis www.iletaitungateau.com