

Dunes Blanches tarzı krema dolgulu rüzgar gülü

Ingrédients

- 15 ila 20 ekler için:
- 65g su
- 85g tam yağlı süt
- 2g tuz
- 2g ekler
- 60g tereyağı
- 80g un
- 125g tam yumurta
- 225g tam yağlı krema
- 25g pudra ekleri

Préparation

1. En basit ama yine de lezzetli tatlılar arasında, klasik antili eklerler bulunmaktadır.
2. Genellikle bunlar ikiye kesilmi ve çıtır karamel ile kaplanmış eklerlerdir.
3. Sütü, suyu, tereyağını, ekleri ve tuzu kaynatın.
4. Unu bir kerede ekleyin ve ate ten aldıktan sonra iyice karıştırın.
5. Un tamamen karıştıktan sonra, hamuru ate e geri koyun ve sürekli karıştıran birkaç dakika boyunca kurutun.
6. Sonra, karışırma hızı düşükte olan bir mikser kabına alın ve buharın çıkabilmesi için birkaç dakika karıştıran (bunu ayrıca elinizle spatula ile de yapabilirsiniz).
7. Yavaşça yumurtaları ekleyin ve her ekleme arasında iyice karıştıran.
8. Sonunda, hamur düzgün ve parlak olmalıdır.
9. Hamuru düzgün bir duyu ile donatılmış bir sıkma torbasına dökün ve yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye choux (çuvallar) sıkın.
10. Üzerine ekler taneleri serpin, ardından 180°C'de 25 dakika pişirin.
11. Choux'ları tel üzerinde soğumaya bırakın.
12. Kremayı düşük hızda çırpın.
13. Kıvam almaya başladığında, pudra ekleri ve vanilyayı ekleyin, istediğiniz kıvama gelene kadar tekrar çırpın.
14. antiyi küçük çaplı düzgün bir duyu ile donatılmış bir sıkma torbasına dökün.
15. Choux'ları alt tarafından doldurun, üzerine pudra ekleri serpin ve afiyet olsun!