

Çilekli Ekler Pasta (9-12 kişilik)



Malzemeler:

- 75 gr. (2 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 200 ml (1 su bardağı) su
- 1 tutam tuz
- 120 gr. (1 su bardağı) un
- 2 yumurta
- 1 yumurta akı

Kreması için:

- 100 gr. (3 yemek kaşığı) **Teremyağ**
- 500 ml. (2.5 su bardağı) süt
- 3 yemek kaşığı un
- 4 yemek kaşığı şeker
- 2 paket vanilya

Kalıbı yağlamak için:

- 15 gr. (1 tatlı kaşığı) **Teremyağ**

Ara katı için:

- 500 gr. cilek

Üzeri için:

100 gr. (1 çay bardağı) pudra ekeri

Tenceremize su ve **Teremyağ**'imizi alıp kaynatıyoruz. Kaynayan suya 1 tutam tuz ve unumuzu ilave edip hızlıca karıştırıyoruz. Hamurumuz toparlandıktan sonra 1-2 dk daha pişirip ocaktan alıp soğumaya bırakıyoruz.

Bu sırada kremamız için **Teremyağ**'ımız hariç diğer malzemeleri tenceremize alıyoruz. Karışım muhallebi kıvamına gelen dek pişiriyoruz. Altını kapattıktan sonra **Teremyağ**'imizi da ekleyip mikserle çırpıyoruz ve kenara alıp soğumasını bekliyoruz.

Soğuyan hamurumuzun içine yumurta akımız ve yumurtalarımızı ekleyerek istersek mikserle istersek elimizle yumurtaları hamura iyice yediriyoruz. İlk önce hamurumuz parça parça olmuş gibi gözükecek size ama yumurtalarımızı yedirdike yapışkan bir hamur görüntüsü alacak bu noktada karıştırmayı bırakabilirsiniz.

Tepsimizi 1 tatlı kaşığı **Teremyağ** ile yağlayıp, düz u takılmış bir sıkma torbasına hamurumuzu koyarak 10'ar cm.lik parçalar halinde uzun uzun hamurumuzu sıkıyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında hamurlarımız iki katına çıkıp kızarana kadar pişiriyoruz.

Hamurlarımız soğuduktan sonra yatay olarak kesip iki parçaya ayırıyoruz. Arasına krema doldurup çilekleri diziyoruz. Eklerin kapağını kapatıp üzerine pudra ekeri serpip servis edebilirsiniz.

Püf Noktası:

Ekler pasta hamurumuz aynı zamanda profiterol için kullandığımız hamurdur. Bu hamuru gereğinden önce fırından ıkartırsanız çökme yapabilir. Bu nedenle pişirme çok önemlidir. Benim size tavsiyem hamurunuzun kızardığını gördükten sonra altını kapatın ve soğumadan asla fırından çıkarmayın. Bu şekilde çökmenin önüne geçersiniz ve servisten hemen evvel krema ve ileklerimizi içine dizin. Aksi takdirde krema hamuru yumuşatabilir ve ilekler de bekledikçe sulanabilir.