



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAVYERA KREMASI

1 çorba kaşığı rafine yağ
3 su bardağı süt
1 çay kaşığı vanilya
5 çorba kaşığı şeker
5 yumurta sarısı
15 gr (3 yaprak) jelatin
3 çorba kaşığı su
125 gr krem şantiyi

Hamur fırçasıyla, 1 kg'lık pasta kalıbının içini yağlayınız; kalıbı ters çevirip kâğıt havlunun üstüne koyarak fazla yağın akıtınız. Bir tencereye sütü ve 1 çay kaşığı vanilyayı koyup orta ateşte ısıtınız. İyice ısınınca (kaynamadan), tencereyi ateşten indiriniz.

Şekeri orta boy bir tencereye koyarak ortasında çukur yapınız. 1 yumurta sarısını çukura koyup, şekerle iyice karışması için tahta bir kaşık yada spatula ile kenarlarından başlayarak iyice karıştırınız. Öteki dört yumurta sarısı için de aynı işlemi dört kez tekrarlayınız. (Yumurta sarıları şekerle iyice karışınca kadar karıştırmaya devam ediniz.)

Karıştırmaya devam ederek sütü karışma, sicim gibi ince ince akıtarak ekleyiniz.

Üçte biri su dolu büyük bir tencereyi harlı ateşe koyup ısıtınız. Tam kaynamaya başlayacağı zaman ateşin altını iyice kısınız. Kremayı yaptığınız orta boy tencereyi bu suyun içine oturtup, karıştırmaya ara vermeden krema iyice koyulaşmaya kadar pişiriniz. (Kremanın bozulmaması için alttaki tencerede bulunan suyu kaynatmamaya dikkat ediniz.) Her iki tencereyi birlikte ateşten alınız.

Jelatinleri su dolu küçük bir kaba koyup hafif ateşte tamamiyle erittikten sonra, orta boy tenceredeki kremaya katınız.

Kremayı süzgeçten geçirerek derince bir kaba süzünüz. Bu kabı buzların üstüne oturtunuz.

Kremayı koyulaşmaya başlayınca kadar, devamlı karıştırınız. Krem şantiyi küçük bir kaptaki yumurta teli ile koyulaşana kadar çırpıp, yavaş yavaş kremaya katınız. Sonra karışımı, önceden yağladığınız kalıba dökünüz.

Kalıbın üstünü alüminyum kâğıtla örterek 6 saat buzdolabında bekletiniz.

Kalıbı buzdolabından aldıktan sonra, 1-2 saniye sıcak suya oturtup, kolayca çıkarabilmek için bir bıçağı kalıbın iç kenarında çepeçevre gezdiriniz. Kremanızı önceden soğutulmuş bir tabağa ters çevirerek servis ediniz.