



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA KREMİ

2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
1 kutu sütsüz acı çikolata (100 gramlık)
1 küçük margarin
4 çorba kaşığı pudraşekeri
Biraz vanilya

Porselen bir kâseye yumurtaları kırınız.
Yumurtanın içine margarini koyup, telle iyice halloluncaya kadar karıştırarak birbirine yediniz.
Karışım pudraşekeri elekten geçirerek ilâve edip, tekrar birbirine yediniz.
Sütü bir kaba koyup, biraz ısıtınız.
Isıtılmış süte çikolataları kırarak atıp, eritiniz.
Süt ve çikolata karışımı iyice ılık olunca yumurta karışımına ilâve ediniz.
En sonunda vanilyayı koyup, hepsini iyice karıştırıp istediğiniz pastalarda kullanınız.

Not: Bu krem daha ziyade, kakaolu keklerde, yılbaşı, yaş günü vb. pastalarında kullanılır.