ÇİKOLATALI KREMA

1/2 kg süt
150 gr toz şeker
65 gr un
50 gr tereyağı
1 bütün yumurta
2 yumurta sarısı
1 kahve kaşığı vanilya tozu
12 gr kakao veya 20 gr sütsüz çikolata

Bir tencereye 2 yumurta sarısı, 1 bütün yumurta, 150 gram toz şeker ile 1 kahve kaşığı da vanilya tozu koyularak bunlar telle 5 dakika kadar çırpılır.
Bu şekerli yumurtalara 65 gram un ile 12 gram da kakao katılarak, iyice karıştırılmak suretiyle hepsi bulamaç haline getirilir. Sonra da bu bulamaca; azar azar olmak üzere kaynar bir halde 500 gram süt katılır ve bir taraftan da karıştırılmak suretiyle hepsi birbiriyle halledilir.
Bundan sonra, tencere, orta kuvvetteki ateşe oturtularak, krema muhallebi kıvamında bir koyuluk alıncaya kadar 3 - 5 dakika, telle hızlıca karıştırılarak pişirilir, sonra da tencere ateşten alınarak, ılınması için krema yayvanca bir tepsi, ya da mutfaktaki taşa uzunca yayılır.
Krema ılınınca, buna; azar azar olmak üzere 50 gram da tereyağı katılır ve bir taraftan da kaşık ya da demir ıspatula ile karıştırılmak ya da avuç ile mıncıklamak suretiyle yağ kremaya iyice yedirilir.

Not: Bu kremaya; çikolata da katmak istenirse kremaya kakao katmak suretiyle pişirilip koyulaştırdıktan sonra ateşten ineceğine yakın buna yontulurcasına ince doğranmış 20 gram sütsüz çikolata katılır ve iyice karıştırılmak suretiyle çikolata krema içinde eritildikten sonra tencere ateşten alınır ve kremanın ılınması için, taşa uzunca yayılır. Krema ılındıktan sonra tereyağı katılır ve kullanılır. Ancak, kremaya daha nefis olur zannederek fazla miktarda çikolata katmak doğru değildir. Aksi takdirde krema lâstik gibi uzar, hoş olmaz.

© lezzetler.com tarif no:40359 • adı:ÇİKOLATALI KREMA • gönderen:şema • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:04