



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU PASTA KREMİ

3 adet yumurta
80 gr. un (3 çorba kaşığı)
180 gr. tozşeker (7 çorba kaşığı)
50 gr. kakao (3 çorba kaşığı)
Yarım litre süt veya 450 gr. su (2 su bardağı)
Limon kabuğı rendesi
Vanilya

Bir tencereye 3 yumurta, 80 gr. unu, 180 gr. tozşekeri, 50 gr. kakaoyu koyunuz.

Yarım litre sütü azar azar ilâve ederek karışımı eziniz.

Ateşe koyup un orbası koyuluğına gelinceye kadar kaynatınız. (Fazla kaynatmayınız, kokusu ve lezzeti değışir.)

Ateşten alıp, vanilya ve limon kabuğı rendesini ilâve ediniz.

Kaymak tutmaması için arasına karıştırınız.

Not: Bu krem, pastaları süslemek ve pastaları, kekleri ortadan 2'ye ve 3'e keserek aralarına sürmek için kullanılan bir kremdir.