



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTİYİ

1 lt. çiğ krema
60 gr. tozşeker (4 çorba kaşığı)
Birkaç damla vanilya esansı

Bir çırpma kabını buzlukta soğutun. İçine kremayı, şekeri ve vanilya esansını koyarak çırpma teli veya mikser ile koyu ve kabarık bir kıvam alıncaya kadar sürekli çırparak krem şantiyi'yi hazırlayın. Krem şantiyi'yi buzdolabında saklayın.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 15.02.2022