



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

## PASTACI KREMASI

2 kap 500 ml süt

1 tatlı kaşığı hakiki vanilya sıvısı veya varsa hakiki vanilya çubuğunu ikiye bölüp ve iini kazıyarak dıŐı ile birlikte süte koyunuz.

125 g Őeker

2 adet yumurta ve 2 yumurta sarısı

60 g mısır niŐastası

Kremanın kakaolu olması istenirse icine 2-3 yemek kaşığı kakao elenerek koyulabilir.

Bir kapta yumurtaları, un ve Őekeri ırpınız.

ırpıtığınız karıŐıma kaynar sütü ilave ediniz.

Kremanızı 2-3 dakika piŐiriniz.

Kremanızı kısık ateŐte ve dibinin tutmaması iin sürekli karıŐtırarak piŐiriniz.

Krema piŐtikten sonra vanilya ve margarini ilave ediniz.

Kremanızı oda sıcaklığında soğutunuz. Kremanın zeri kaymak tutmasın diye ara sıra karıŐtırınız.

Oda sıcaklığında soğuyan kremanızı elektrikli mikser ile ırpınız.

Buzdolabında saklayabileceğiniz ısıya gelen kremanızı mikser ile iyice homojen hale gelinceye kadar ırpınız.

Hazırladığınız kremayı hemen kullanmayacaksanız ağzını kapatarak buzdolabında saklayınız.

Kremayı kullanacağınız zaman tekrar mikserle ırpınız. Gerekirse kıvamı ayarlamak iin soğuk süt ile inceltiniz.

Alternatif tatlar iin;

200 g pastacı kreması ve 75 g ırpılmıŐ kremi karıŐtırınız.

Fındık, fıstık, am fıstığı kıyarak pastacı kremasıyla karıŐtırınız.

2-3 yemek kaşığı ilek veya frambuaz reeli ile karıŐtırınız.

ok koyu Amerikan veya espresso kahvesi ilave ederek karıŐtırınız.

Not: Kremanızı eğer kakaolu yapacaksanız krema piŐtikten sonra kakao ilave edip kremayı mikserle ırpıttıktan sonra kullanabilirsiniz.