PASTACI KREMASI

2 kap 500 ml süt
1 tatlı kaşığı hakiki vanilya sıvısı veya varsa hakiki vanilya çubuğunu ikiye bölüp ve içini kazıyarak dışı ile birlikte süte koyunuz.
125 g şeker
2 adet yumurta ve 2 yumurta sarısı
60 g mısır nişastası
Kremanın kakaolu olması istenirse icine 2-3 yemek kaşığı kakao elenerek koyulabilir.

Bir kapta yumurtaları, un ve şekeri çırpınız.
Çırptığınız karışıma kaynar sütü ilave ediniz.
Kremanızı 2-3 dakika pişiriniz.
Kremanızı kısık ateşte ve dibinin tutmaması için sürekli karıştırarak pişiriniz.
Krema piştikten sonra vanilya ve margarini ilave ediniz.
Kremanızı oda sıcaklığında soğutunuz. Kremanın üzeri kaymak tutmasın diye ara sıra karıştırınız.
Oda sıcaklığında soğuyan kremanızı elektrikli mikser ile çırpınız.
Buzdolabında saklayabileceğiniz ısıya gelen kremanızı mikser ile iyice homojen hale gelinceye kadar çırpınız.
Hazırladığınız kremayı hemen kullanmayacaksanız ağzını kapatarak buzdolabında saklayınız.
Kremayı kullanacağınız zaman tekrar mikserle çırpınız. Gerekirse kıvamı ayarlamak için soğuk süt ile inceltiniz.

Alternatif tatlar için;
200 g pastacı kreması ve 75 g çırpılmış kremi karıştırınız.
Fındık, fıstık, çam fıstığı kıyarak pastacı kremasıyla karıştırınız.
2-3 yemek kaşığı çilek veya frambuaz reçeli ile karıştırınız.
Çok koyu Amerikan veya espresso kahvesi ilave ederek karıştırınız.

Not: Kremanızı eğer kakaolu yapacaksanız krema piştikten sonra kakao ilave edip kremayı mikserle çırptıktan sonra kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:96917 • adı:Pastacı Kreması • gönderen:Berktay • indirme tarihi:09.05.2024 - 01:19