RENKLİ KREMA

Kullanılacak malzeme:
12 yumurta,
300 gram toz şekeri,
1 kilo süt,
150 gram sütlü çikolata,
2 kaşık patates unu,
1 çubuk vanilya,
1 çay bardağı krem şantiy,
2 - 3 vişne ve incir şekerlemesi

Yapımı: Sütü vanilya çubuğuyla birlikte bir tencereye koyarak ateşe oturtun. Süt kaynadıktan sonra indirin, vanilya çubuğunu da içinden çıkarın.
Beri yanda altı yumurtanın sarısını 150 gram şekerle birlikte bir tencereye koyun ve yumurta teliyle çırparak iyice köpürtün. Patates nişastasının yarısını elekten geçirerek azar azar bu köpüğe katın. Sütün yarısını da sicim gibi ince akıtarak kattıktan sonra tencereyi hafif bir ateşe oturtun. Tahta kaşıkla karıştırmaya devam ederek kaynamaya başlayacak kadar ısıtın. Kaynamaya başlayacağı sırada kabı ateşten indirin. Beri yanda kalan altı yumurtanın sarılarını kalan toz şekeriyle birlikte bir porselen tencereye koyup iyice köpürtünceye kadar çırpın. Çikolatayı rendeleyin, iki kaşık suyla birlikte benmari usulüyle eritin ve kalan nişasta ve sütle birlikte köpürtülmüş yumurtalara azar azar katın. Tencereyi çok hafif bir ateşe oturtun. Tahta kaşıkla karıştırmaya devanı ederek kaynayacak hale gelinceye kadar ateşte tutun. Her iki krema da ılıyınca altı tane geniş ağızlı ve çukur kadeh hazırlayın, iki kremayı yani sarı ve çikolatalı kemayı birbirine karıştırmadan - yan yana kadehlere koyun. 1 çay bardağı kadar krem şantiy hazırladiktan sonra bardakların üstünü bu krem şantiy ve ufak parçalara doğranmış şekerlemelerle süsleyin. Bu renkli kremayı bisküvitlerle birlikte servis yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:12413 • adı:RENKLİ KREMA • gönderen:DARI • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:46