



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

3 RENKLİ KREMA

MALZEME:

3 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
1 kilo süt
12 adet jelatin
1 orba kaşığı kakao
50 gram lohusa Őekeri
250 gram tozŐeker

HAZIRLANIŐI:

Yumurta sarısı, toz Őeker vanilya 10 dakika telle çarpılır, 1 kilo sıcak süt ilave edilip orla ateŐte bir iki taŐım kaynatılıp indirilir, içine soğuk suda ıslatılmıŐ 12 jelatin ilave edilir ve bu krema 3'e ayrılır. Bir kısmına 1 kaŐık kakao bir kısmına 50 gram lohusa Őekeri ilve edilir. Bir kısmı da beyaz bırakılır. Derin bir kap alınarak hazırlanan bu  renk kremadan evvel lohusa Őekeriyle kızartılmıŐ olanı kabın dibine yerleŐtirilir. zerine beyaz bırakılan krema dökülür. En üstüne de kakao ile kahverengi yapılan üçüncü krema ilve edilir. Kap olduğu gibi buzdolabına yerleŐtirilir, iyice donduktan sonra baŐka bir tabağa ters çevrilir.