ÇİLEKLİ PASTACI KREMASI

3 adet yumurta
150 g toz şeker
150 g Margarin
65 g un
150 gram krem şanti
50 gram çilek

Sütü kaynatınız.
Krema tenceresinde yumurta, toz şeker ve unu iyice karıştırınız.
Bu karışıma sütü ilave ediniz.
Çırpma teli ile karıştırınız.
Kısık ateşte koyulaşıncaya kadar pişiriniz.
Çilekleri minik küpler halinde doğrayın.
Piştikten sonra çilekleri ve margarini ilave ediniz.
Kremanız oda ısısında soğurken kabuk tutmaması için ara sıra karıştırınız.
Soğuyan kremanızı kapaklı saklama kabına alarak buzdolabına koyunuz.
Kremayı kullanacağınız zaman karıştırdıktan sonra kullanınız.

© lezzetler.com tarif no:96902 • adı:Çilekli Pastacı Kreması • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:09