



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CREME FONTANA

<https://www.acunn.com>

Krema  
Süt  
Vanilya Çubuğu  
Taze Zencefil  
Aşama:  
Toz Şeker  
Yumurta Sarısı  
Yaprak Jelatin  
Alt Tabanı İçin:  
Toz Şeker  
Bal  
Nescafe  
Kestane Şekeri Sosu:  
Kestane Şekeri  
Taze Fesleğen  
Bal  
Krema  
Sifon Kek İçin:  
Beyaz Pralin  
Yumurta Beyazı  
Un  
Tuz  
Mürekkep Balığı Mürekkebi  
Bronz Toz Boya (Keki Süslemek İçin)  
Üst Çikolata Dekor İçin:  
Kakao Yağı  
Yağ Bazlı Toz Siyah Gıda Boyası  
Beyaz Para Çikolata  
Dekor Jelatini (Ekipman)  
Süslemek İçin:  
Frambuaz  
Böğürtlen  
Frenk Üzümü  
Altın Çilek  
Kumkuat

Tencereye krema, süt, vanilya çubuğu ve rendelenmiş zencefili ekleyip sürekli karıştırarak kaynatın. Başka bir tencerede yumurta sarıları ve toz şekeri kısık ateşte sürekli karıştırarak kaynatmadan ılıtın. İliyan yumurta sarısı ve şekerin içerisine kaynayan diğer karışımınızı yavaş yavaş karıştırarak ekleyelim. Suda beklettiğiniz yaprak jelatinleri de ekleyip karıştırın. Yaptığınız creme fontanayı iki ayrı karıştırma kabına eşit miktarda bölün.

Başka bir tavada toz şeker ile karamel yapın en son içerisine bal ekleyin karıştırarak biraz soğutun karıştırma kapılarında birinde olan creme fontanaya yaptığınız karameli ve nescafeyi ekleyip karıştırın. Bardakların tabanına eşit miktarda doldurup soğutucuya atarak dondurun. Alt kısım donduktan sonra kalan zencefilli creme fontanayı da eşit miktarda üzerine ekleyerek dondurun.

Tavaya kestane şekerlerini alıp kaşık ile ezin kremayı ve balı ekleyip kaynatın. Fesleğenlerin yapraklarını ayıklayıp ince ince doğrayıp içerisine ekleyin iyice kaynayıp kıvam alsın kenara alıp bir miktar soğutun. Donan creme fontanaların üzerine eşit miktarda kestane sosu yayın. Tekrar dolaba atın.

Karıştırma kabına beyaz pralin, yumurta beyazı, un, tuz, mürekkep balığı mürekkebini ekleyip iyice köpürene kadar çırpın sifonun içerisine doldurup kapağını kapatın. 2 adet gaz tüpünü içerisine doldurun karton bardaklara sıkarak mikrodalga fırında 40 saniye 1 dk. Arası pişirin ve bardakları keserek kekleri içerisinden çıkartın.

Üzerlerini bronz toz boya ile kaplayın

Kakao yağını eritip yağ bazlı toz siyah boya ile karıştırın. Karıştırarak soğutun dekor jelatininin üzerine fırça ile yayın dondurun.

Beyaz para çikolataları eritin. Bir miktar soğutup dekor jelatinlerinin üzerindeki kakao yağlarının üzerine ince bir tabaka halinde yayın bardağın üzerlerini kapatacak boyda bir çember ile çikolataları kesin.

Creme fontanaları dolaptan çıkartın cımbız yardımı ile sifon keki bardağın orta kısmına yerleştirin. Frambuaz,

böğürtlen, Frenk üzümü, altın çilek ve kumkuat ile etrafını süsleyin. Yaptığınız çikolata dekoru ile üzerini kapatın.



© lezzetler.com tarif no:161738 • adı:Creme Fontana • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:06.04.2025 - 09:00