



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRANSIZ KREMASI

Kullanılacak malzeme:

1/2 litre süt,
200 gram pudra Őekeri,
7 yumurta,
1 küçük paket vanilya tozu,
5 yaprak jelatin.

Yapımı: Jelatin yapraklarını soğuk suya koyup ıslatmalı.

Kalaylı bakır veya paslanmaz çelikten yuvarlak dipli bir tencereye yumurtaların sarılarıyla pudra Őekeri koyup iyice ırpmalı. KarıŐım renk deĖiŐtirip kprnce ırpaya ara vermeden vanilyayla birlikte kaynatılmıŐ olan sütü sıcak olarak sicim gibi ince akıtarak karıŐıma yedirmeli. Sonra kabı içinde kaynar su bulunan ateŐteki büyük bir tencerenin içine oturtmalı. Krema koyulaŐıp kaynamaya yüz tutuncaya kadar karıŐtırarak benmaride tutmalı. Krema kaynamaya baŐlamadan önce jelatini sıklıkla suyunu szmelidir ve ufalayarak kremanın içine serpiŐtirmeli. Jelatini karıŐtırarak kremaya yedirdikten sonra bunun kaynamasına imkn vermeden kabı ateŐten indirmeli, bir tülbentten geçirerek szdkten sonra içi viŐne veya ilek suyuyla ıslatılmıŐ bir puding kalıbına boŐa ltinalı ve buz dolabına kaldırıp iyice soğumaya bırakmalı.

Krema soğuyunca dolaptan çıkarmalı ve kalıbı bir dakika kadar kaynar suyun içinde tuttuktan sonra servis tabağına baŐaŐaĖı etmeli. Servis tabağını tekrar buz dolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.