



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İSPANYOL KREMASI

Kullanılacak malzeme:

200 gram toz şekeri,
200 gram sütlü çikolata,
100 gram tereyağı,
100 gram pudra şekeri,
6 yumurta,
2 çorba kaşığı maizena (bir cins mısır nişastasdır),
1 litre süt,
200 gram krema,
1 vanilya çubuğu.

Yapımı: Sütle vanilya çubuğunu ateşe koyup sütü kaynatmalı. Sonra vanilya çubuğunu içinden çıkarmalı. Porselen bir tencereye yumurtalardan dördüyle toz şekerini koymalı. Bunları çırparak köpük durumuna getirmeli. Çırpma ara vermeden önce maizenayı azar azar katmalı, sonra da kaynar sütü azar azar dökmeli. Kabı ateşe koymalı ve kremayı karıştırarak iki veya üç dakika pişirmeli. Beri yanda çikolatayı rendeleyerek bir kâseye koymalı. Sonra bu kâseyi içinde kaynar su bulunan bir tencereye oturtmalı. Rendelenmiş çikolatayı benmari usulüyle ısıtıp eritince kâseyi ateşten indirmeli. Çikolata soğuyup sertleşmeye başlarken buna ufak parçalara bölünmüş tereyağını katmalı. Bunları işleyerek birbirine iyice karıştırmalı ve krema durumuna getirmeli. Bu kremayı çırpma ara vermeksizin kalan yumurtaların sarılarını teker teker katmalı. Yumurtalardan sonra da pudra şekerini azar azar serpmeli. Karışım iyice yumuşak birduruma gelince hafifçe çırpılmış olan kremayı azar azar katmalı. Vanilyalı kremayı küçük kupalara veya balon bardaklara boşalttıktan sonra çikolatalı kremayı sıkma şırıngasına doldurmalı ve vanilyalı kremanın üstüne sıkarak türlü süsler yapmalı. Sonra krema kupalarını buz dolabına kaldırmalı. Servis vakti gelince kupaları buz dolabından çıkarıp servis yapmalı.