



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ PASTA KREMASI

2 yumurta akı
100 gr şeker elenmiş
125 gr tuzsuz tereyağı, yumuşatılmış
1 çay kaşığı kahve esansı ya da bir yemek kaşığı pişirilmiş sade kahve

Yumurta aklarını ateşe koyabileceğiniz bir kabın içine koyun. Şekeri katıp bir tenceredeki sıcak fakat kaynamayan suyun üstüne oturtun. Karışım koyulaşıp, çırpıcı ile yukarı kaldırdığınızda uzayacak duruma gelene dek çırpın.

Sıcak suyun üstünden alıp, karışım sivri tepeler oluşturma ve soğuyana dek çırpmanızı sürdürün. Tereyağını bir kabın içine koyarak hafif bir krem haline gelene dek çırpın. Kahve esansı ya da pişirilmiş sade kahveyi tereyağına ilave edin. Merengi yavaş yavaş kahveli tereyağına katın.