KAKAOLU FRANSIZ KREMASI

Kullanılacak malzeme:
1/2 litre çiğ krema.
4 yumurta,
1 bardak pişirilmiş kakao,
200 gram toz şekeri,
1 küçük paket vanilya tozu,

Yapımı: Çiğ kremayla toz şekerini ve vanilya tozunu iyice karıştırıp çok hafif bir ateşe oturtmalı. Böylece şekerin erimesini temin etmeli.
Beri yanda birbuçuk çorba kaşığı kakao, 1 tatlı kaşığı toz şekeri ve bir bardak sütle bir bardak kakao pişirmeli. Kalaylı bakır veya paslanmaz çelikten yuvarlak dipli bir tencereye yumurtaların sarılarını koyup bunları çırparak köpürtmeli. Çırpmaya ara vermeden şekerli ve vanilyayı kremadan kaşık kaşık alıp yumurtaya katıp buna yedirmeli. Vanilyalı kremanın yedirilmesi sona erince bu defa karışım çabuk çabuk karıştırılırken sıcak kakao sicim gibi ince akıtılarak yedirilmeli. Bu işlem de tamamlanınca kabı içinde kaynar su bulunan ateşteki büyük bir tencerenin içine oturtmalı. Karıştırmaya ara vermeden kremayı kaynayacak kadar ısıtmalı. Krema kaynamaya başlarken bir defa daha karıştırmalı ve kabı ateşten indirmeli. Kremayı vakit vakit karıştırarak soğumaya bırakmalı. Soğuyunca küçük kâselere boşaltmalı ve buzdolabına kaldırarak servis vaktine kadar orada tutmalı. İsteyenler, servis vakti gelince 1 kahve fincanı kadar krem şantiy hazırlayıp bunu sıkma şırıngasına doldurur ve kâseleri bu krem şantiyle süsleyip öyle servis yapabilirler.

© lezzetler.com tarif no:12307 • adı:KAKAOLU FRANSIZ KREMASI • gönderen:vardar • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:16