



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAKAOLU YAĞLI KREMA

170 g tereyağı (küp küp kesilmiş)  
60 g margarin (oda ısısında bekletilmiş)  
125 ml su  
3 g tuz  
1 çorba kaşığı kakao  
10 g vanilya  
1/2 tatlı kaşığı badem extre sıvısı  
910 g elenmiş pudra şekeri

Önceden oda sıcaklığında beklettiğiniz katı yağları mikser yardımı ile iyice çırpınız.  
Bir başka kapta lezzet vericileri ve suyu karıştırınız.  
Çırpılmış yağa suyu ve pudra şekerini ilave ederek 2 dakika orta ayarda mikser ile çırpınız.

Not: Kek arasına ve üstüne kaplama, süsleme için de kullanılır.

---