



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM BRULE PASTA

Malzeme:

700 gram krema

200 gram süt

100 gram toz Őeker

5 adet yumurta

4 adet yaprak jelatin

75 gram bitter okolata

Bitter okolatayı benmari usul eritin. Süt ve kremayı bir tencereye alıp kaynamaya bırakın. Vanilyayı ekleyip karıŐtırın. BaŐka bir kaptaki toz Őeker ve yumurtaları ırpın. Sütlü karıŐım kaynama noktasındayken Őekerli yumurta karıŐımına ilave edin. KarıŐtırarak 1-2 dakika daha ateŐte beklettikten sonra tencereyi ocaktan alın. Hazırlanan malzemeyi iki eŐit paraya bln. İlk yarısına erimiŐ bitter okolata diğer yarısına fıstık ezmesi ilave edin. Daha önceden ıslatılıp eritilen yaprak jelatini eŐit miktarda her iki karıŐıma ilave edip karıŐtırarak yedirin. Pasta emberine önce okolatalı karıŐımı yayıp buzlukta sertleŐmesini sağlayın. zerine fıstıklı karıŐımı yayıp ikinci katın da sertleŐmesi iin buzlukta 1 saat kadar bekletin. Pastanın üzerini okolata ile süsleyin. Dolapta bir süre beklettikten sonra servis yapın. YeŐil fıstık ezmesi bulamayanlar antepfıstığını iyice ezme haline gelinceye kadar robottan geirerek fıstık ezmesi elde edebilirler.
