



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ELİZE

Kullanılacak malzeme (5 kişi için):

125 gram toz şekeri,
250 gram çok yağlı teleme,
30 gram toz durumuna getirilmiř sūtlū řikolata,
3 yumurta,
1 bardak krem şanti,
1/2 litre sūt,
1 kaşık toz şekerine karıştırılmış vanilya tozu,
2 şorba kaşığı piriņ unu,
5 kestane şekerlemesi.

Yapımı: Yumurtaların sarılarını toz şekeriyle ve vanilyalı toz şekeriyle birlikte iyice ırparak kōpūk durumuna getirmeli. ırpmaya ara vermeksizin ōnce piriņ ununu, sonra sicim gibi akıtılacak sıcak sūtlū katıp karışıma yedirmeli. Sonra bu kabı çok hafif bir ateşe oturtmalı ve tahta bir kaşıkla karıştırarak kremayı koyulaşıncaya kadar ateşe tutmalı. Krema kaynamaya başlarken kabı ateşten indirmeli, soğumaya bırakmalı. Porselen bir kâseye telemeyi koyup tahta bir kaşıkla dōverek kremalaştırmalı. Sonra buna soğumuş olan kremayı katıp iyice karıştırmalı. Krem şantinin yarısını da katıp karıştırdıktan sonra karışımı beř balon bardağa veya kristal kâseye bōlmeli. Bu kremaların ūzerine ve tam ortaya birer kestane şekerlemesi oturtmalı. Gari kalan krem şantiyi iyice kıyılmış antapfıştığıyla karıştırdıktan sonra sıkma şırıngasına koymalı ve kestane şekerlemelerinin ūzerlerine sūslū biçimler yapmalı. şikolata tozunu da fıstıklı krem şantinin ūstūne serpiştirdikten sonra servis yapmalı.