



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM MİMOZA

MALZEME:

250 gram şeker.
100 gram kıyılmış antepfıstığı
6 adet yumurta
1 paket vanilya
1 kilo süt
1 bardak krem şanti
2 parça çukolata

HAZIRLANIŞI:

Yumurta sarısı, toz şeker, vanilya telle iyice çarpılır, kaynamış bir kilo süt ilave edilir, orta ateşte bir taşım kaynatılıp indirilir. 100 gram kıyılmış antepfıstığı konup soğumaya bırakılır. Sonra bir bardak krem şanti ilave edilip iyice karıştırılır ve ikiye ayrılır. Bunlardan bir kısmı olduğu gibi bırakılır, diğer yarısının içine ince rendelenmiş sütsüz çikolata katılır. Derince bir kap içine bir kat beyaz krema bir kat çikolatalı, bir kat beyaz, bir kat çikolatalı olmak üzere dört kat yerleştirmelidir. Kremalı kabı buzdolabında bir gün beklettikten sonra çıkarmalı, bir tabağa ters çevirdikten sonra parçalara bölünür.