# KREM PATİSERİ

1 litre süt
250 gram toz şeker
60 gram nişasta
30 gram un
12 adet yumurta sarısı
1 adet çubuk vanilya
30 gram tereyağı
Arzu ederseniz 300 gram krema

Süt, tereyağı ve vanilyayı bir sos tenceresinde karıştırın.
Kaynama noktasına gelene kadar ocakta ısıtın.
Diğer malzemeleri de ilave edin ve hepsini iyice karıştırın.
Kremayı süzüp yeniden ocağa alın ve koyulaşana kadar pişirin.
Ocaktan alıp soğuması için başka bir kaba aktarın.
Arzu ederseniz 300 gram kremayı iyice çırpın ve hazırladığınız malzemeye yedirin.
Krem patiseriniz hazır!

Not: Krem patiseri (creme patisserie) Türkçede pastacı kreması olarak bildiğimiz o lezzetin Fransızca adı.

© lezzetler.com tarif no:146358 • adı:Krem Patiseri • gönderen:sare eroğlu • indirme tarihi:05.05.2024 - 15:18