



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM RANVERSE

Tuğrul Şavkar

Klasik bir krem ranverse tarifinde 1 kilo süt için 4 adet bütün yumurta ile buna ek olarak 8 yumurta sarısı ve 250 gram şeker önerilir. Buna ayrıca tatlandırıcı olarak vanilya eklenir.

Yapımın ilk aşamasında süt, vanilya çubuğu içinde olarak, bir taşım kaynatılır. Çubuk içinden çıkartılıp temiz bir bezle silinip kaldırılır. Bu yöntem toz vanilya kullanımından daha güvenlidir. Vanilya çubuğu pişme sırasında süte yeterince vanilya tadı katar. Ayrıca toz vanilya gibi zamanla bayatlamaz. Az ya da çok kullanılıp kullanılmadığı kuşkusunu ortadan kaldırır. Bu oldukça önemli bir nokta, çünkü vanilyanın fazlası tatlıya bir anda hiç istenmeyen acı bir tat verir. Üstelik çubuk vanilya çok uzun süre kullanılmaya hazır olarak bir kenarda durur.

Bu arada bir başka temiz karıştırma kabında yumurtalar şekerle iyice çırpılır. Bu aşama yukarıda verilen ingiliz kreması tarifinin tıpatıp aynısıdır.

Vanilyalı süt bir taşım kaynatıldıktan hemen sonra içine yumurta-şeker karışımı eklenir ve hızlı bir biçimde telle çırpılır. Sütün kaynar olmaması, burada da yumurtaların pişmesini önlemek için çok önemli.

Aynı özen, krem ranverse veya krem karamelin pişirilmesinde de gösterilir. Nitekim pişme işlemi, bir tepsi benmaride gerçekleştirilir. Karışım, içi veya tabanı karamelle kaplanmış kaplara boşaltılır. Bu kaplar yarıya kadar kaynar suyla doldurulmuş bir tepsiye yerleştirilir. Tepsi önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırına sürülür ve kaplardaki karışım koyulaşıp sertleşinceye kadar, yaklaşık yarım saat pişirilir.

Nihayet kaplar fırındaki tepsiden alınır. Keskin bir bıçakla kenarları sıyrılarak servis tabaklarına ters çevrilerek çıkartılır. Soğuk olarak servis yapılır.