



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŞANTI

Malzeme

300 gr. taze krema,

çok az su ya da süt (soğuk),

1 küp buz,

2-3 çorba kaşığı tozşeker (1+1/2 kahve kaşığı vanilya ile karıştırılmış.)

Krem şantiyi hazırlamak için derin bir cam kasede soğuk haldeki krema ve sütü (veya suyu) yavaşça karıştırın. Buzu katıp bir yumurta teliyle, ağır ağır, geniş kavisler çizerek çırpın. Krema koyulaşıp yumurta telinin üzerinde akmadan duracak kıvama gelince, çırpmayı kesin. (Aksi takdirde, yani çırpmaya devam edilirse, krema kesilecektir.)

Çırpmadan vanilyalı tozşekeri ekleyin. Krem şantiniz hazır.

Not: Şantinin başarılı olabilmesi için bütün malzemenin çok soğuk olması gerekir. Bu nedenle bir küp buz iyi bir önlem sayılabilir. Önemli olan bir diğer nokta da burada şantiyinin biraz sıvı olması gereğidir. Bu nedenle taze kremayı, çırparken, bir miktar süt veya su katılması gerekir. Ancak, şantiyi yukarıda anlatılan kıvama gelince şekerin eklenmesi gereği de önemlidir. Şantiyide açıkta kalmaktan ötürü bir kıvam bozukluğu sezerseniz hemen buzdolabına kaldırın.