



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREM ŐANTI

Sütün akşamdan buzdolabında bekletilmesiyle, sütün üzerinde biriken yağ zerreciklerinin oluşturduğu tabakaya **Krem Őanti** denir. Bu kremaya pudra şeker ve vanilya ilave edilerek pasta kreması haline getirilir. Günüümüzde pastacılıkta kullanılan krem şanti , toz halde piyasada bulunmaktadır ve genellikle bu hazır ürün kullanılmaktadır.

Not: Mandra (süt kreması) kremasından elde edilen şantiler lezzetli olduğu kadar, risk içermektedir. Mandra şantisinin kesinlikle soğuk ortamda tutulması ve kullanılması gerekmektedir. Bu şanti %100 sütün elde edildiğinden çırpıldıktan sonraki ömrü 36 saattir. Yeni Mandra şantisi ile yapılan ürünlerin 1.5 gün içerisinde tüketilmesi gerekmektedir.