



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİ (YUMURTA AKINDAN)

300 gr çiğ krema
110 gr toz şeker
2 yumurta akı
500 gr buz
istenirse vanilya

Bir kuşaneye 300 gr. çiğ krema koyduktan sonra kuşane içinde 500 gram buz olan başka bir tencerenin içine oturtulur. (Mevsim kış ya da ısı 10 dereceden daha aşağı düşmüş ise kuşaneyi buza oturtmaya gerek yoktur. Bunu ancak sıcak havalarda yapmalıdır.)

Sonra, çiğ krema, bozadan daha koyu ve sıkıca bir hal alıncaya kadar bunlar telle, hızlıca çalkalarcasına çırpılır ve bir tarafa bırakılır. (Krema bozadan daha koyu ve sertçe bir hal alınca, çırpma işlemine hemen son verilir. Aksi takdirde krema kesilerek su ve tereyağına dönüşmüş olur.)

Bundan sonra, bir kuşaneye 2 yumurta akı ile 110 gram toz şeker koyularak aklar iyice kabarıp da bembeyaz, sıkı ve sert bir köpük haline gelinceye kadar, ilk önceleri küçük ateşte olmak üzere 15-20 dakika telle durmadan çırpılır, sonra da kuşane ateşten alınarak, iyice soğumaları için bir tarafa bırakılır.

Yumurta akları iyice soğuyunca bunlara, çırpıldıktan sonra bir tarafa bırakılmış olan aklar katılır, her ikisi ancak birbirleriyle halloluncaya kadar karıştırılır ve o şekilde kullanılır.