



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ BABA TATLISI

Necip Usta

8 adet baba tatlısı

Şurubu:

1 kg. su

750 gr. şeker

1/2 limonun soyulmuş kabuğu

Az vanilya

250 gr. krem şanti

Şurubu için su, şeker, limon kabuğu ve vanilya 1 dakika beraberce kaynatılır ve sıcak olarak gayet ağır ateşin üzerinde bırakınız. Yalnız sıcaklığını muhafaza etsin kaynatmasın.

4 adet hazırlanmış baba tatlılarından şurubun içine koyunuz ve 2 dakika sonra bir kevgirle parçalamadan altını üstüne çeviriniz ve üç dakika daha şurubun içinde bekletip kevgirle dikkatlice bir küçük tepsiye çıkarınız.

Diğer babaları da aynı şekilde şuruba atıp çektiirdikten sonra tepsiye çıkarınız.

Servis yaparken üzerlerine ucunda iri tırtıllı duş bulunan sıkma torbası ile vurulmuş biçimlice krem şantiyi sıkılır. Onun üzerine birer adet kiraz şekerlemesi veya az çekilmiş yeşil fıstık veya mevsimi ise 1 er adet çilek konup servis edilir.

Not: Krem şantiyi likid alındığı zaman 250 gr. şantiye 1 kaşık pudra şekeri ve az vanilya konup bir çırpma teli ile iyice koyulaşmaya kadar vurulur. Tam kıvamı gelince torbaya doldurulup tarif ettiğim gibi sıkılır. Eğer fazla vurursanız yağ olur, kullanılmaz.