



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMA TORBALARI

Çok krema koymanız gereken bir kek yaparken, gereğine göre uzunluğunu değiştirebileceğiniz geniş bir torba kullanmanız yerinde olur. Çok ince işlerde kağıttan bir krema torbası işinizi görecektir. Kaliteli yağlı kağıttan yapacağınız bir torba yeterli olacaktır. Krema torbalarını satın alabilirseniz de, yapımının ne denli basit olduğunu öğrenince, satın alma gereği ortadan kalkacaktır. İnce işler için küçük torba kullanmanız, size kontrol rahatlığı sağlayacaktır.

Kağıttan krema torbasının yapılışı:

Standart boyutta bir tabaka yağlı kağıt olarak I numaralı çizimde gösterildiği gibi 25 cm x 18,5 cm boyutlarında dört dikdörtgene bölün. II. çizimde gösterildiği biçimde katlayın. Katlanan yerden kesin. Üçgenin en uzun kenarı altta olarak B'yi, A'nın altına getirerek (III. çizim) bir koni biçimi verin. Sıkı tutarak C noktası, A noktasının arkasına ulaşana dek sarmanızı sürdürün (IV. çizim). Üç noktayı da bir arada tutun. Koninin ucu çok sivri olacaktır. Eğer koninin ucunda bir delik varsa, en içteki ucu yukarı doğru çekin.

Tereyağı kreması için bir tabaka kağıdı iki dikdörtgene bölerek daha büyük ama ancak dört torba yapın.

Ucun takılması:

Koninin ucunu kesip, krema sıkma ucunun içine koniyi oturtun.

Krema torbasını doldurma:

Torbayı üst bölümünden tutun. Başparmağınız torbanın içinde olacaktır. Kremayı bir palet bıçağı ile torbaya koyun. Torbanın ağzını kapatın. İki yandan ortaya doğru katladıktan sonra ağız bölümünü de onların üzerine katlayın. Baş ve işaret parmaklarınız ile torbayı sıkarak, kremayı torbanın dışından başparmağınızla bastırın.