MARMARA KREMASI

Üç yumurtanın sarısıyle üç çorba kaşığı toz şekeri çırpılarak karıştırılır. Buna, karıştırmaya ara vermeksizin üç çorba kaşığı pirinç unu bir elekten dökülerek azar azar katılır.
Beri yanda 1 litre sütle 1 çay kaşığı vanilya kaynatılır. Süt kaynamaya başlaymca ateşten indirilir.
Yumurta karışımı çabuk çabuk karıştırılırken sıcak süt azar azar katılır. Sütün karışması tamamlanınca kap ateşe oturtulur ve krema yedi dakika kadar pişirilir. Kap ateşten indirilir, kremanın yarısı sıcağa dayanıklı bir servis kâsesine boşaltılır.
Pyrex'te kalan kremanın içinden bir kahve fincanı kadarı alındıktan sonra pyrex ateşe oturtulur. İçinde kalan kremaya iki çorba kaşığı şekerli kakao katılır. Karıştırıldıktan sonra bir-iki dakika kaynatılır. Sonra ılımış olan kâsedeki kremanın üstüne hafifçe boşaltılır. Krema buzdolabına girecek kadar soğuyunca fincanın içinde tutulan ılık beyaz renkli kremayla süsler yapılır ve kâse buzdolabına konur. Krema en az dört saat buzdolabında tutulduktan sonra servis yapılır, isteyenler kremayı büyük bir kâseye koyacakları yerde küçük kâselere de koyabilirler.

© lezzetler.com tarif no:13858 • adı:MARMARA KREMASI • gönderen:zafira • indirme tarihi:04.05.2024 - 01:45