



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTA ARA KAT KREMASI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

½ litre süt
3 adet yumurta
5 g vanilya
150 g margarin
150 g toz şeker
65 g un

Sütü kaynatınız.

Krema tenceresinde yumurta, toz şeker ve unu iyice karıştırınız.

Bu karışıma sütü ilave ediniz.

Çırpma teli ile karıştırınız.

Kısık ateşte koyulaşıncaya kadar pişiriniz.

Piştikten sonra vanilyayı ve margarin ilave ediniz.

Çabuk soğuması için temiz bir tepsiye döküp, kremanın kabuk tutmaması için üstünü strechleyiniz. Oda ısısında soğumaya bırakınız.

Krema ertesi gün kullanılacaksa buzdolabına üzeri kapalı olarak koyunuz. Kremayı kullanım esnasında mikserle çırpıp, yumuşattıktan, homojen bir görünüm elde ettikten sonra kullanınız.

Not: Bu pasta kreması çok amaçlı kullanılabilir. Hazırlanan kremaya sıcakken kokusuz, renksiz, 1-2 yaprak jelatini soğuk suda 4-5 dakika bekletip kuruladıktan sonra ilave ederek daha iyi netice alabilirsiniz.