



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TROPİK MEYVELİ KREMA

4 yumurta
1 limon
1 paket vanilya
2 çorba kaşığı tarçın
10-15 adet kiraz
80 gr şamfıstığı
çiğ krema
50 gr badem
2 su bardağı süt
yarım su bardağı toz şeker
4 dilim taze ananas (veya kiwi, mango vs.)

İçine tarçın, vanilya koyup bir limonun kabuğunu rendelediğiniz sütü kaynatın

Süt ılınırken, diğer bir kaptaki yumurta sarılarını tozşekerle, köpüklü bir kıvama gelinceye kadar çırpın.

Karışım azar azar ılık sütü ilave edin. Bir yandan da çırpma aletiyle karıştırmaya devam edin. Kabı ateşe koyun ve kremayı, daha katı bir hal alıncaya kadar pişirin. Sonra da tamamen soğumaya bırakın.

Kremaya, kar haline gelinceye kadar çırdığınız yumurta akını katın. Karışımı ikiye biri daha az diğeri daha çok olacak şekilde ikiye ayırın. Az olanına kremayı ve mikserden geçirilmiş şamfıstıklarını ilave edin. İki karışımı, birbirlerine karıştırmadan buzlukta dondurun.

Servis esnasında iki tür kremayı top haline getirin, buzdolabında soğuttuğunuz kupalara koyun ve küçük doğranmış ananasları (mangoları, kiwileri..) ilave edin. Bunu kirazlarla süsleyip, üzerlerine ince badem serpip servis yapın.