

Krem Jordan

Malzemeler

125 gram tereyag veya margarin
120 gram un (2 kahve fincani)
2,5 kahve fincani toz seker
1,5 litreden 1 su bardak eksik sut
1 paket damla sakizi
2 paket bitter cikolata (herbiri 80 gr.)
4 yumurta sarisi
4 yumurta aki
2 paket vanilya
Yarim kahve fincani toz seker

Yapilisi

Tereyag ve unu derin bir tencerede pembelestirin.
Toz sekeri ekleyin, karisinca sutu ilave edin. Kaynayincaya kadar surekli karistirin.
Kaynayinca damla sakizini havanla dovun ve kremanin icine atin.
Kaynasmasi icin biraz kaynatin, ocaktan alin ve 30 dakika mikserle cirpin.
Cukurca bir servis tabagina kremayi bosaltin ve buzdolabina koyun.
Yumurta aklarini bir fiske tuzla mikserde kar oluncaya kadar iyice cirpin.
Cikolatayi benmari usulu eritin.
Yumurta sarilarini yarim kahve fincani sekerle ve vanilyalarla iyice cirpin. Erimis cikolatalarla sarilari cirpin.
Cikolatali karisimi yumurta aklariyla mikserde iyice cirpin ve buzdolabindaki kremanin uzerine dokun.
Bir gun buzdolabinda bekletin, daha lezzetli olacaktir. Servis kaselerine bosaltin ve iri kiyilmis findikla susleyin.