

Krema

Malzemeler

Bir buçuk su bardağı süt
4 corba kasığı toz şeker
3 corba kasığı un.
2 corba kasığı nişasta.
3 adet yumurtanın sadece sarısı.
2 paket vanilya.

Yapılışı

Pasta kremasını yapmak için öncelikle derin bir kabin içine sütü boşaltıyoruz. Ardından başka bir kaseğin içine 3 yumurtanın sadece sarısını koyuyoruz. Yumurta sarılarının üzerine toz şekeri koyup mikserle çırpıyoruz. Yumurtalı şekerli karışımı sütlü olduğu kabin içine boşaltıp tekrar çırpıyoruz. Son olarak da un, nişasta ve vanilyaları da karışımın içine boşaltıp çırpıyoruz. Unun topraklanmadan karışmasına dikkat edin. Ardından teflon bir tencereye bu karışımı boşaltıyoruz ve ocaga alıp tahta kasıkla karıştırarak pişirmeye başlıyoruz. Ocakta pisen pasta kreması kıvamını alınca, ocagın altını kapatıyoruz ve üzeri tabaka halini almaması için yine tahta kasıkla karıştırarak soğutuyoruz. Soğuyan pastacı kreması artık pastalarda yerini almak üzere hazır hale geldi. Pastacı Kreması Tarifi hazır. Afiyet olsun.