PASTEL KREMA

written by Errezetak



Errezeta askotan erabiltzen den osagaia, askotan egin eta igo gabe nuena.

Osagaiak:

- 1/2L Esne osoa
- 4 Arrautzen gorringoa (L tamaina)
- 125gr Azukre zuria
- 50gr Maizena
- 1 Bainilla leka
- 1 Limoi baten azala
- 1 Kanela adarra

Prestaketa:

1.Limoiari azala kendu, kontuz limoiaren alde zuriarekin mingotsa bai da.



2.Kazola batera esnearen kantitate erdia, gehitu. Sutara jarri eta irakin hasten denean, sutik aldendu eta banilla, limoiaren azala eta kanela gehitu, plater bat gainean jarri, 20 minutuz gorde, horrela esnea infusio egingo dugu.



3.Bol batean arrautzen gorringoa eta azukrea gehitu, multzoa ongi irabiatu.



4.Esnea infusio egiteko erabili ditugun osagaiak iraztontzi batekin kendu. Infusio esnea arrautza eta azukrea dugun bolera gehitu, ongi irabiatu.



5.Multzo hau berriro katilua gehitu eta sutan jarri. Geratzen den esnea eta maizena gehitu eta sua hartzen duen heinean irabiatzen joan, krema loditzen joango delako (suaren indarra motela izan behar da). Gehiago loditzen ez denean sutik aldendu eta hozten utzi. Krema hozkailuan gorde daiteke, bai tuper batean bai plater batean film batekin estalirik.

