



Pasta kreması

1 litre hazırlamak için gerekli malzemeler

TAM YAĞLI SÜT	1 L	UN	50 GR
BEYAZ ŞARAP	250 GR	MISIR NIŞASTASI	50 GR
YUMURTA SARISI	120 GR	TAZE YAĞ	100 GR
1 VANİLYA BAKLASI			

	Malzemeler	Ölçüler	İşlem	Isıtma Ayarı	Hız	Zaman	Kapak açıklığı	Açıklamalar
1	Beyaz şeker Yumurta sarısı Un Mısır nişastası Vanilya	250 gr 120 gr 50 gr 50 gr 1 adet	Tüm ürünleri haşlayın	-	2 000 devir/ dk.	30 sn.	Kapalı	
2	Süt	1 L	Hazırladığınız karışıma sütü boşaltın	95°C	1 000 devir/ dk.	12 dk	Açık	
3	Tereyağı	100 gr	Tereyağını parça olarak ekleyin	95°C	1 000 devir/ dk.	30 sn.	Açık	Tadını ve baharatını ayarlayın.



ŞEFİN ÖNERİSİ

Pasta kremanızı vanilya, çikolata veya rom ekleyerek aromalandırabilirsiniz.