



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Les recettes de cuisines

Crème De Table

Sofra Kremi



5 tasses de lait
10 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de fécule
2 cuillères à soupe de farine
3 cuillères à soupe de cacao
1 œuf
1 pincée de sel
Pour la surface:
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Mettez dans une casserole, de la farine, du sucre et du cacao. Mélangez de façon de sec.
- # Rajoutez du jaune d'œuf et du lait frais. Mélangez l'ensemble.
- # Placez la casserole à moyenne température. Mélangez régulièrement puis retirez du feu.
- # Pendant que le dessert refroidi, mélangez du blanc d'œuf et du sel dans un autre bol.
- # Mélangez le dessert au cacao avec le même mixer pendant 5 minutes.
- # Placez la mousse du blanc d'œuf avec une cuillère petit à petit. Mélangez l'ensemble.
- # Remplissez les bols en versant de haut.
- # Faites refroidir au réfrigérateur puis décorez avec de la noix de coco et servez.

N-B; Crème de table est une recette traditionnelle. Vous pouvez rajouter de la vanille selon votre volonté.