



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI ÇİLEK SERİNLİĞİ

Malzemeler:

2 adet yumurta sarısı
150 gram şeker
70 gram un
1/2 paket vanilya
3 su bardağı süt
450 gram çilek
1 paket kremşanti
2 kaşık kakao
50 gr meyve şekerlemesi
1 ölçü hazır beyaz çikolata
Süslemek için:
Frambuaz ve böğürtlen

Hazırlanışı:

2 adet yumurta sarısını, toz şekeri, unu telle karıştırın. 2 bardak sütü azar azar ekleyin. Karıştırarak 1-2 taşım pişirin. Ateşten alıp vanilya koyun. Kremşantinin 2 poşetini 1 bardak sütle hazırlayın. Ilınmış olan kremayla karıştırın. Birincisine kakaoyu, ikincisine meyve şekerlemesini, üçüncüsüne yıkanıp ayıklanmış, dörde bölünmüş çilekleri karıştırın. Çukur bir kaseye streç filmle kaplayın. İlk olarak kakaolu, sonra meyve şekerlemeli sade kremayı en son çilekli kremayı dökün. Buzlukta 1 gece dondurun. Beyaz çikolata sosunu paketin üzerindeki tarife göre hazırlayın. Buzluktan çıkardığınız tatlıyı servis tabağına ters çevirin. Üzerine çikolata sosu gezdirin. Frambuaz ve böğürtlenlerle süsleyerek servis yapın.