ÇİKOLATA SOSLU TATLI

150 gram ince kıyılmış bitter çikolata,
yarım su bardağı süt,
1 su bardağı ekmek kırıntısı,
2 çorba kaşığı margarin,
1 çorba kaşığı tozşeker,
2 adet yumurta,
yarım su bardağı ince kıyılmış ceviz,
1 paket vanilya.
Çikolata sosu için:
180 gram ince kıyılmış bitter çikolata,
yarım su bardağı krema

Çikolata ve yarım su bardağı sütü bir tencereye alın. Orta ateşte iyice karıştırın. Ateşin üzerinden, alıp, ekmek kırıntısını ekleyin. 20 dakika bekletin. Başka bir kapta margarin ve tozşekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın.Yumurta sarılarını teker teker karıştırarak ekleyin. Eritilmiş çikolatalı karışımı ilave edin. Karıştırdıktan sonra vanilya ve cevizleri ekleyin. Eritilmiş çikolatalı karışımı ilave edin. Karıştırdıktan sonra vanilya ve cevizleri ekleyin. Başka bir kapta ise yumurta aklarını kar gibi olana dek çırpın. Çikolatalı karışıma ilave edin. Karışımı yağlanmış küçük kalıpların içine doldurun.
Bu kalıpları içi sıcak su dolu bir fırın tepsisine yerleştirin. Kalıpların üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 180 derece fırında 50 dakika pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra 5 dakika kadar dinlendirin. Tatlıları kalıbın içinden çıkarın. Sıcakçikolata sosu için çikolata ve kremayı bir tencereye alın. Kabı içi sıcak su dolu bir kabın içine koyun. Karıştırarak çikolatayı eritin. Karışım yumuşak bir kıvam aldığında servis tabağına aldığınız tatlının üzerine sosu gezdirin.

© lezzetler.com tarif no:17138 • adı:Çikolata soslu tatlı • gönderen:ATLAS • indirme tarihi:29.03.2024 - 15:59