



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BAVYERA KREMASI

3 su bardağı süt
120 gr sütsüz çikolata (rendelenmiş)
115 gr (1/2 su bardağı + 1 çorba kaşığı) toz şeker
4 yumurta sarısı
15 gr (3 yaprak) jelatin
1/2 su bardağı önceden hazırlanmış sade kahve
125 gr (5/8 su bardağı) krem şanti
1 çorba kaşığı rafine yağ (kalıbı yağlamak için)

1 kg'lık bir kalıbın içini fırçayla yağlayınız. Kalıbı ters çevirip kâğıt havlunun üstüne koyarak fazla yağın akıtınız. Orta boy bir kapta çikolatayı sütle birlikte orta ateşte devamlı karıştırarak eritiniz. Eriyince ateşten alıp bir kenara koyunuz.

Şekeri orta boy derin bir kaba koyarak, ortasını çukurlaştırınız. 1 yumurta sarısını çukura koyup şekerle iyice karışması için tahta kaşıkla vurarak karıştırınız. Aynı işlemi kalan yumurta sarıları için 3 kez daha tekrarlayınız. Yumurta sarılarıyla şeker iyice karışana kadar çırpmaya devam ediniz.

Ilık süt ve çikolata karışımını, çırpmaya ara vermeksizin sicim gibi ince ince akıtarak karışıma ekleyiniz.

Üçte biri su dolu büyük bir tencereyi harlı ateşte ısıtınız. Tam kaynamaya başlayacağı zaman ateşin altını iyice kısınız. Ilık süt ve çikolata karışımının bulunduğu kabı suyun üstüne oturtup, devamlı karıştırarak krema iyice koyulaşmaya kadar pişiriniz. Sonra, kremayı ateşten alıp bir yana bırakınız.

Hafif ateşte, jelatini sade kahve içinde eritiniz. Jelatin tamamıyla eriyince, jelatin-kahve karışımını kremaya ekleyiniz.

Kremayı süzgeçten geçirerek derince bir kaba süzüp, kabı buzların üstüne oturtunuz. Kremayı koyulaşmaya kadar devamlı karıştırınız.

Krem şantiyi ufak bir kapta tel çırpıcıyla, köpük köpük oluncaya kadar çırpıp yavaş yavaş kalınlaşmakta olan kremaya katarak karışımı kalıba dökünüz.

Kalıbın üstünü alüminyum kâğıtla örterek 6 saat, iyice sertleşinceye kadar buzdolabında bekletiniz.

Servisten önce, kalıbı 1-2 saniye sıcak suya oturtup, kolayca çıkarabilmek için bir bıçağı kalıbın iç kenarında çepeçevre gezdiriniz. Kremanızı önceden soğutulmuş bir tabağa ters çevirerek servis ediniz.

Not: Servis tabağında krem şantiyi ve rendelenmiş çikolata parçalarıyla süslenerek servis edilir.