



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI GATO (FRANSA)

MALZEMELER

- 1 adet 10 porsiyonluk çikolatalı pandispanya
- 5 yumurta sarısı
- 175 gr. (7/10 su bardağı) tozşeker
- 3 çorba kasığı su
- 250 gr. margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
- 100 gr. kuvertür ya da bitter sütsüz çikolata
- 200 gr. iç sam fıstığı (kiyilmiş)
- 50 gr. beyaz çikolata (rendelenmiş, süsleme için)
- 100 gr. taze çilek ya da bir başka mevsim meyvesi (süslemek için)

YAPILIŞ TARİFİ

Sogumus pandispanyayı enlemesine iki esit parçaya kesin. Kremabörü hazırlamak için isiya dayanıklı bir kaba yumurta sarıları, şeker ve suyu koyun. Kabi yariya kadar sıcak su doldurulmuş daha büyük bir kabin içine oturtun. Yumurta - şeker - su karışımını kremamsi bir doku alıp, koyulasıncaya kadar çirpin. Karışımın bulunduğu kabi sıcak su bulunan kaptan çıkartın ve karışımı soguyuncaya kadar çarpmaya devam edin. Karışım soguyunca küçük parçalar halinde margarini ilave edip, tahta bir kasıkla karıştırın. Bitter çikolatayı kremaböre ilave edip tahta kasıkla karıştırın. Pandispanyanın ortasına kremabörden sürün. Üzerine kiyilmiş sam fıstığı serpistirin. İkinci pandispanya parçasını üzerine kapatın. Gatonun üst ve kenarlarını kalan kremabörle kaplayın. Çikolatalı gatonun üzerinibeyaz çikolata rendesi ve meyvelerle süsleyip, servis yapın.