



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KAMEL (PASTA İÇİN)

1/2 su bardağı şeker
2 yemek kaşığı Su
2 yemek kaşığı Tereyağ veya Margarin (Oda sıcaklığında)
1 su bardağı Süt kreması
170 gr Sütli Kuvertür Çikolata

1 su bardağı kremanın 1/4 oranındaki kısmı ayrılarak, kalan kısım buzdolabına kaldırılır. Ayrılmış olan süt kreması ocak üzerinde veya mikrodalgada kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtılır. Isıtma işlemi tamamlandığında tezgah üzerine alınır.

Ocak üzerinde, kısık ateşte bir kabın içine Toz Şeker ve su konularak kendi halinde kaynamaya bırakılır. Bu aşamada hiçbir şekilde karıştırılmayacaktır.

Rengi caramel rengine dönen bu karışım, tezgah üzerine alınır ve hala sıcak halde olan krema ve tereyağ veya margarine ilave edilir. Bu aşamada karamel kıvamının tutması için eklenen malzemeleri sıcak olması gerekiyor. İlave ettiğinizde sıcak karışımda fokurdama olacaktır.

Hazırlanan bu karamel içine eritilmiş halde olan çikolata ilave edilir. Koyu bir karışım olacaktır. Arada bir karıştırılarak soğutulur.

Buzdolabında bekletilen kalan krema ise çırpılarak koyulaştırılır ve soğumuş olan çikolatalı karamel içine ilave edilir.

Bu şekilde daha çok pastalarda kullanılabilir.