



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREMALİ FINDIKLI PUDİNG

Malzemeler:

100 gram tereyağı
150 gram şeker
5 adet yumurta
100 gram galeta unu
100 gram bitter çikolata
150 gram toz fındık
Çikolatalı krema için:
3 çorba kaşığı silme un
Yarım litre süt
1 su bardağı şeker
2 çorba kaşığı kakao

Hazırlanışı:

5 yumurta akını 100 gram şekerle çırpın. Katı kar haline getirin. Yumurta sarılarını 50 gram şekerle bir tencerede çırpın. Eritilmiş tereyağı ile benmari de eritilmiş çikolatayı karıştırın. Yumurta sarılarını ilave edin. Puding kaplarını tereyağı ile yağlayın. Kalıpları galeta ununa bulayın. Çikolatalı karışıma toz haline gelmiş fındık ve galeta ununu ekleyip karıştırın. Yumurta beyazını ilave edin. Karışımı kalıplara boşaltın. Kalıpları yarısına gelecek şekilde su dolu fırına dayanıklı kabın içine oturtun. 200 derecede 35-40 dakika pişirin. Çikolatalı kremanın hazırlanışı: Tüm malzemeleri bir tencerede ateşe koyarak karıştırın. Fırından çıkan pudingleri ters çevirip servis tabağına alın. Soğumuş çikolatalı kremayı üzerlerine dökerek servise sunun.