



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI KUP

Malzemeler

Hamuru için:

5 adet yumurta
6 çorba kaşığı şeker
6 çorba kaşığı un
vanilya

Çikolata sosu için:

8 çorba kaşığı toz şeker
1 çorba kaşığı un
2 adet yumurta sarısı
1 paket acı çikolata
50 gr. kakao
1 tatlı kaşığı katı yağ
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı neskafe
1 paket kremşanti
2 bardak süt.

Yapılışı

Yumurta ile toz şeker çırpılır, içine un, vanilya, kabartma tozu katılıp yağlı kâğıt yayılmış tepsiye dökülüp pandispanya hamuru pişirilir. Soğuyunca karelere kesilir. Diğer yanda çikolata sosu hazırlanır. Kup bardakları hazırlanır, en altına 1 kaşık sos konur, içine çikolata parçası yerleştirilir. Üzerine kare kesilip şekerli suda ıslatılmış pandispanya parçaları koyulur. Onun üzerine yine sos dökülür. Krem-şantiden 1 kaşık alınıp sosun üzerine koyulur. En üstüne tekrar sos dökülüp üzeri şamfıstığı ile süslenir.

Çikolatalı sosun yapılışı:

Tencereye şeker, un, yumurta sarısı, kakao, neskafe, vanilya ve 2 bardak su koyup iyice karıştırarak pişirilir. Koyulaşınca ateşten alınır, içine çikolata, 1 tatlı kaşığı margarin koyulup karıştırarak soğutulur. Boza kıvamında akıcı olmalıdır. Suyu kıvamına göre ayarlanır. Su yerine süt de kullanılabilir. Süt kullanıldığı zaman rengi koyu olmaz.

Not: Sos mutlaka soğuk olmalı yoksa kremşanti erir.