



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA KREMASI

100 gr tozşeker
2 fındık kadar tereyağı
125 gr sütsüz çikolata (kuvertür)
10 damla limon suyu

Çikolata küçük parçalara bölünerek bir çorba tabağı ya da içi yuvarlak küçük bir bakır tencere içinde kaynayan suyun buharında erimeye bırakılır. Sertleşmemesi için hiç el sürülmez.

Çikolata, iyice eridikten sonra şeker bir çay bardağı suyla küçük bir kasrolda ateşe bırakılır. Fazla su koyulmamışsa 3 - 4 dakika kadar kaynatılıp çok koyulaşmadan limon suyu eklenir. Hemen arkasından da, bir iki saniye sonra şekerin yarısı çikolatanın içine boşaltılır. Buhar üzerinden kaldırılmadan kaşıkla iyice ezilir. Sonra, kalan şurup da yedirilir, ezilmiş yoğurttan biraz daha gevşek bir kıvama getirilir. Katı ise, birkaç damla su katılır. Çikolata birden donmasın diye de tereyağı katılır, eriyince pastanın üzerine dökülerek uzunca bir bıçakla süratle yayılır. Matlaşmaması için üzerinde çok oyalanılmaz.