



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA KREMASI

2 yumurta akı
100 gr şeker elenmiş
125 gr tuzsuz tereyağı, yumuşatılmış
50 gr. çikolata

Yumurta aklarını ateşe koyabileceğiniz bir kabın içine koyun. Şekeri katıp bir tenceredeki sıcak fakat kaynamayan suyun üstüne oturtun. Karışım koyulaşıp, çırpıcı ile yukarı kaldırdığınızda uzayacak duruma gelene dek çırpın.

Sıcak suyun üstünden alıp, karışım sivri tepeler oluşturana ve soğuyana dek çırpmanızı sürdürün. Tereyağını bir kabın içine koyarak hafif bir krem haline gelene dek çırpın. Çikolatayı ben mari usulü eritip tereyağına katın. Merengi yavaş yavaş tereyağılı çikolataya katın.