



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PASTA KREMASI

50 gr şeker
125 gr su
1 yumurta sarısı
150 gr tuzsuz tereyağı
1 çay kaşığı kakao
25 gr. ince kıyılmış çikolata

Şeker ile suyu bir kabın içinde hafif ateşe koyun ve şeker eriyene dek karıştırın. Şeker eriyince karıştırmanızı keserek 3 dakika kaynatın. Bu şuruptan 2 çay kaşığının tersine sürüp, kaşıkları birbirlerine bastırın. Kaşıkları birbirinden ayırmaya kalktığınızda şurup iplik iplik uzarsa, olmuş demektir. Uzamazsa, 1-2 dakika daha kaynatıp, deneyi yineleyin. Yumurta sarısını bir kabın içinde çırpın.

Çırparak şuruba ekleyin ve şurup soğuyana dek çırpmanızı sürdürün. 1 çay kaşığı kakaoyu suda erittikten sonra 25 gr ince kıyılmış çikolatayı soğumuş şuruba ekleyin.

Tereyağını küçük parçalara kesin ve parça parça tereyağı karışımına katarken, her katıştan sonra karışımı çırpın.