



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI SOFRA KREMASI

300 gr sütsüz çikolata
1 tatlı kaşığı margarin
12 adet yumurta
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 tutam tuz
Hindistancevizi

Yumurtaların sarılarını beyazlarından ayırarak, iki ayrı kaba koyun.

Sarılarını pudra şekeri ile 5 dakika kadar iyice döverek çırpın.

Sonra küçük bir tabağa çikolataları koyun ve su buharında eritin. Eritikten sonra bir kenara bırakın.

Yumurtaların aklarının içine bir tutam tuz koyun ve yumurta telli ile akları katı hale gelinceye kadar hiç durmadan 10-15 dakika çırpın.

Sonra aklarına çırpılmış sarılarını, krem haline gelmiş çikolata ve yağ ekleyip hepsini iyice karıştırarak hazırlayın.

Bunu küçük kaselere bölüp buzdolabında 3 saat bırakarak soğutun ve servis yapın.

Not: Bardakta da servis edilebilir, süs olarak hindistancevizi kullanılabilir.

