



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI YUMUŞAK PASTA KREMASI

100 gr çikolata
50 gr tereyağı
1 yumurta, çırpılmış
175 gr şeker, elenmiş

Çikolatayı küçük parçalara bölüp bir kabın içine koyarak, içinde kaynamayan sıcak su bulunan bir kabın üstünde çikolata eriyene dek tutun. Eriyince sıcak suyun üstünden alıp, yumurtayı kat.ın. Şekerini de ekleyip, düzgün bir görünüş alana dek tahta kaşıkla çırpın. Bu kremayla keklerinizin üzerini kaplayabilirsiniz.