



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ KREM ŞOKOLA

Krem Şokola için:

5 Su Bardağı Süt (1lt)

6 Yemek Kaşığı Pakmaya Kakao (30g)

6 Yemek Kaşığı Pakmaya Mısır Nişastası (30g)

2-3 Yemek Kaşığı Pakmaya Pirinç Unu (15g)

1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)

Bitter Çikolata (80g)

1-2 Adet Muz

1-2 Adet Çilek

Sunum için:

1 Paket Pakmaya Çilekli Puding

2 Su Bardağı Süt

1 Paket Pakmaya Krem Şanti

1 Su Bardağı Soğuk Süt (Krem Şanti için)

Taze Nane Yaprakları

İsteğe Göre Taze Meyveler ve File Badem

Büyükçe bir sos tenceresine, süt, Pakmaya Kakao, Pakmaya Pirinç Unu, Pakmaya Mısır Nişastası ve toz şekeri aktarın. Karıştırarak orta-yüksek ateşte pişirin.

Kaynama başlayınca ocağı kısın ve çikolatayı ilave edin. Karıştırarak eritip 3 dakika daha pişirmeye devam edin.

Hazırladığınız şokolayı, dibine muz ve çilek dilimleri koyulmuş servis kaselerine boşaltıp oda sıcaklığında ılınmaya bırakın.

Pakmaya Çilekli Puding'i, 2 su bardağı süt ile pişirip hazırlayın.

Şokola kaselerinin üzerine paylaştırıp, buzdolabında soğumaya bırakın.

Paketteki tarife uygun olarak, bir çırpma kabına 1 su bardağı soğuk sütü koyun, Pakmaya Krem Şanti ekleyerek mikser ile önce düşük, sonra hızlı devirde 3 dakika çırparak krem şanti hazırlayın.

Soğuyan şokola puding katlarının en üstüne kaşık ile krem şanti ekleyin.

Taze meyveler ve file badem ile süsleyerek soğuk servis edin.

