



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI BAVARUAZ

Tuğrul Şavkar

2 adet yaprak jelatin
2 adet yumurta (sarısına ve akına ayrılmış)
50 gr. tozşeker
250 ml. süt (1 su bardağı)
50 gr. bitter çikolata
125 ml. çiğ krema

Jelatini buzlu suda gevşemeye bırakın. Yumurta sarılarını ve tozşekeri kremamsı bir kıvam alınca kadar bir çırpma teli veya mikser ile çırpın. Sütü çikolata ile birlikte karıştırarak bir taşım kaynatıp, ateşten alın. Kremamsı haldeki yumurta-şeker karışımına çırpılarak çikolatalı sütü ekleyin. Bu karışımı sütü kaydattığınız tencereye boşaltın. Tencereyi kısık ateşe oturtun. Bir tahta kaşıkla sürekli aynı yönde karıştırarak bavaruaızı koyulaştırın. Kaynatmamaya özen gösterin.

Bavaruaız kaşığının arkasından ağır akan bir kıvama gelince ateşten alın. Gevşemiş jelatinleri süzdürerek sudan alıp tencereye aktarın. Sürekli karıştırarak jelatini bavaruaızın sıcaklığında eritin. İnce bir süzgeçten temiz bir kaba süzdürün. Soğuyuncaya kadar, üzeri kaymak tutmaması için ara sıra karıştırın.

Yumurta aklarını mikser ile çırpılarak kar haline getirin. Kremayı da mikserle 2-3 dakika çırpın. Soğumuş bavaruaıza önce çırpılmış kremayı katarak yedirin. Sonra kar halindeki yumurta aklarını ekleyin ve köpüğü kırmamak için dikkatlice karıştırın.

Bavaruaızı dökeceğiniz kalıbı hafifçe yağlayın. Karışımı kalıba dökerek buzdolabında 2-3 saat donmaya bırakın. Kalıbı ters çevirerek bir tabağa çıkartıp servis yapın.