



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İTALYAN USULÜ BEZE

MALZEMELER

150 gram sade çikolata
3/5 su bardağı toz şeker
4 yumurta
1 çubuk vanilya
2.5 su bardağı süt

HAZIRLANIŞI

Yumurta sarılarını yarım su bardağı toz şekerle blendırda çirpin. 2 su bardağı sütü kaynatırken içine çubuk vanilyayı katın. Biraz bekleddikten sonra vanilya çubuğunu çıkarın, kurulayıp kaldırın. Vanilyalı sütü, karıştırarak yumurta tozşeker karışımına ilave edin. Kremayı benmari usulü pişirin. Bu arada karıştırmayı ihmal etmeyin. Krema yeterince katılaştınca, kabı soğuk suya tutun ve karıştırarak soğutun. Diğer bir kaptaki bolca suyu kaynatın. Yumurta aklarını kar halini alıncaya dek çirpüp içine kalan 2 çorbakaşığı tozşekeri katıp, karıştırın. Yumurtalı karışımdan 2 çorbakaşığı alıp suya bırakın. İkisini de 30 saniye sonra yavaşça çevirip 30 saniye daha pişirin. Köpüklenen yumurtaları süzüp bir bezin üstüne koyun. Kremayı kalan sütle sulandırıp kaselere dökün. Yumurtaları paylaşırın, üstünü rendelenmiş çikolatayla süsleyip servis yapın.

[ML® Beze için tıklayın](#)