



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMIZI MEYVELİ SICAK ÇİKOLATA

<https://www.elele.com.tr>

340 g dondurulmuş frambuaz
2 yemek kaşığı toz şeker
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı krema
168 g beyaz çikolata
1 çay kaşığı vanilya
Bir tutam tuz
Üzeri için:
Krem şanti
Tarçın ve frambuaz

Dondurulmuş frambuazları bir kaba alıp üzerine şekeri dökün. umuşayıp, suyunu salıncaya kadar 15 dakika bekletin. çekirdeklerini çıkarmak için önce süzgeçten, sonra blenderdan geçirin. Karışımın 3/4'ünün ayırın. Süt ve kremayı ekleyip üzeri tamamen köpük olmamasına dikkat ederek kaynatın. Tencereyi ateşten alın. İçine parçaladığınız beyaz çikolatayı katın. Karışıma, hazırladığınız frambuaz püresi, vanilya ve tuzu ekleyin. Krem şanti, frambuaz taneleri ve tarçın ile süsleyerek servis yapın.

