



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜÇLÜ ÇİKOLATA BARDAKLARI

<https://yemek.name>

Bitter Çikolata Kreması için;
100 gram Bitter Kuvertür çikolata (ufak olarak doğranmış halde)
100 gram Tereyağ veya Margarin
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı Toz şeker
2 yemek kaşığı su
80gram Sütlü Kuvertür Çikolata (ufak olarak doğranmış halde)
2 yemek kaşığı fındıklı pralin
3 yemek kaşığı su
¾ su bardağı süt kreması (çırpılmış halde)
160gram Beyaz Kuvertür Çikolata (ufak olarak doğranmış halde)
6 yemek kaşığı su
1 su bardağı süt kreması (çırpılmış halde)
Bitter Çikolata ruloları

Bardakların en altında yer alan Bitterli krema ile hazırlığı ile başlıyoruz. Benmari usulü ile (Üst üste 2 adet kap ve alttaki kabın içinde kaynayan su tekniği) yağ ve bitter çikolata eritilerek tam bir karışım sağlanır. Tezgah üzerine soğuması için alınır. Aynı yöntem ile yumurta ve şeker ocak üzerinde mikser ile çırpılarak krema kıvamına getirilir ve su lave edilir.

Tezgahta soğumuş olan çikolatalı karışımın içine, krema halindeki şekerli yumurta karışımı azar azar ilave edilerek karıştırılır ve 1,5 tatlı kaşığı olacak şekilde kalıpların içine paylaştırılır. 1 saat buzdolabında sertleşmesi için bekletilir.

Bu aşamada fındıklı krema hazırlanacaktır. Benmari yöntemi ile hazırlanan karışım soğuması için tezgaha alınır. Soğuduktan sonra buzdolabında sertleşen bitterli kremanın üzerine eşit oranda paylaştırılan krema tekrar 1 saat buzdolabında bekletilir.

En son aşama olarak beyaz krema, aynı fındıklı krema şeklinde hazırlanır. Buzdolabındaki kalıpların içine gene eşit oranda paylaştırılır ve son defa, sertleşmesi için buzdolabında bekletilir.

Bu şekilde hazırlanan tatlının süsleme aşamasında pek çok şeyden yararlanabilirsiniz. Tercih olarak rulo şeklindeki gıretleri kullandık.



