ASUMAN TATLISI (İSTANBUL)

2 adet kare bitter çikolata
1 kase çilek
1 çay bardağı süt
1 paket krem santi
Krokan için:
1 çay bardağı çiğ badem
4 yemek kaşığı şeker

Şekeri tavaya alın.
Kısık ateşte hiç dokunmadan erimesini bekleyin.
Eriyip karamel kıvamı alınca içine ikiye böldüğünüz bademleri ilave edin.
Bademleri krokanla karıştırıp pişirme kağıdının üzerine ince bir tabak haline dökün.
Krokanı soğuması için kenara alın.
Bu esnada krem şanti ve sütü çırpın.
Çikolatayı benmari usulü eritin.
Çilekleri boydan ikiye bölün.
Soğuyan krokanı parçalayın.
Kupların tabanına birkaç parça krokan yerleştirin.
Çilekleri kesik kısımları dışa gelecek şekilde kupun yanlarına yerleştirin.
Çileklerin üzerine erittiğiniz çikolatayı dökün.
Onun üzerine de bir sıkma torbası yardımıyla krem şantiyi ekleyin.
Tatlınızı biraz süsledikten sonra üzerini çileklerle süsleyip servis edin.

Not: Asuman tatlısı, adını İstanbul'da bulunan bir pastaneden alıyor. Bu pastanenin menüsünün spesiyallerinden biri.