



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BARDAKTA CREME ANGLESS

- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı krema
- 1 yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı şeker
- 35 gr. bitter ikolata
- Bir ay kaşığı carma quick
- Bir yemek kaşığı çikolata krem angless
- 1 küçük paket jöle
- 1 ubuk ikolata
- 1 top dondurma
- 1 yaprak nane
- Köpük için:
- 1 fincan süt
- 1 fincan krema
- 1 yumurta
- 1 ubuk vanilya

Süt, krema, şeker ve yumurtayı çırpın. 80 dereceye gelinceye kadar ısıtın. Ardından çikolatayı ilave edip, eriyinceye kadar karıştırmaya devam edin. Bardağı döküp soğumaya bırakın. Ardından carma quick ile jleyi paketin üzerinde tarif edildiğı şekilde hazırlayın. Bardakta ikolatanın üzerine dökün. Köpük malzemelerinin tamamını bir tencereye boşaltın ve yoğurt kıvamına gelinceye kadar orta ateşte ısıtın. Soğuyunca bardağı ilave edin. Üzerini dondurma, nane ve çikolata çubuğuyla süsleyerek servis edebilirsiniz.