BAVYERA PASTA

5 su bardağı süt
6 tane yumurta sarısı
200 ml krema
1 su bardağı şeker
2.5 yemek kaşığı un
5 tane yaprak jelatin
120 gr bitter çikolata
120 gr beyaz çikolata

Jelatini soğuk suda eritin. Süt, un, yumurta sarılarını ve toz şekeri bir kapta karıştırın. Ocağa alıp kaynayıncaya kadar tahta kaşıkla karıştırmaya devam edin. Yumuşayan jelatini ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Kremayı da ilave edin. Malzemeyi ikiye bölün. Birine rendelenmiş bitter çikolatayı, diğerine de beyaz çikolatayı ekleyip karıştırın. Soğuduktan sonra derin dondurucuda 20 dakika bekletin. Biraz koyulaştıktan sonra malzemeleri derin dondurucudan çıkarın. Tabanını streç film ile kapladığınız kelepçeli yuvarlak kek kalıbına beyaz çikolatalı malzemeyi dökün. Bitter çikolatalı malzemenin yarısını üzerine döküp şiş yardımıyla üzerinde daireler, desenler yapın. Tekrar derin dondurucuya alıp katılaşmasını bekleyin. Katılaşınca kalan çikolatalı karışımı üzerine döküp derin dondurucuda en az 2-3 saat bekletin. Dilimleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:136172 • adı:Bavyera Pasta • gönderen:tepegöz • indirme tarihi:19.03.2024 - 15:28