



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ VE İÇİM ŞEF KREMALI KUP

350 gr muz
300 gr Krema
100 gr beyaz çikolata, ufak parçalara bölünmüş
50 gr bisküvi, ufalanmış
80 gr Süt
50 gr toz şeker
8 adet yumurta
Acı kakao

Yumurtaları katı olacak şekilde haşlayın. Bisküvileri yumurta sarısı ile iyice karıştırın. 100 gr Kremayı, Süt ve şekerle birlikte kaynatıp bisküvilerin üzerine dökün. Karışımı mutfak robotuna alıp krema kıvamına gelene kadar çekin. 100 gr Krema'yı kaynama noktasına gelene kadar ısıtıp ateşten alın. Beyaz çikolataları ekleyip iyice karıştırın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra mikser ile 2 dakika kadar çırpın. 100 gr yarı çırpılmış Krema ekleyerek puding kıvamına getirin. Cam bardağın ya da kasesin dibine bisküvili kremadan koyun. Üzerine bir kat beyaz çikolatalı pudingi ekleyip buzdolabında bir saat soğutun. Tekrar bir kat bisküvili kremadan koyup bir saat daha soğutun. Üzerlerini bisküvi kırıntlarıyla ya da meyvelerle süsleyebilirsiniz.

