



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİTTER ÇİKOLATALI MANGO

<http://www.verita.com.tr>

Geniş oval bir kap (hamur teknesi yoksa) oda sıcaklığındaki margarin eklenerek ve üstüne pudra şekeri ilave edilerek un ve yumurta beyazı ile beraber karıştırılır. 168 derece önceden ısıtılmış fırında 10 dakika pişirmeye bırakılır.

Krema yapımı: Süt, toz şeker, un, yumurta ve vanilin ve bütün malzemeler bir tencerenin içerisine konulup soğutulur ve kaynayınca kadar karıştırılır. Sonrasında soğuk bir yere konularak tereyağ yedirilir. Akışkan hale getirilir.

Sunumu: Önceden yapılmış tart kalıpları içerisine hazırlanan eritilmiş bitter çikolata ve krema koyularak doldurulur. Üzerlerine Verita Gurme Mango meyveleri yerleştirilerek güzel bir şekilde sunum yapılır. İsteğe göre yanında mango püre ile servis edilir.

