



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA ESPRESSO VE FINDIKLI SEMİFREDDO

<https://www.elele.com.tr>

200 gr sütlü çikolata, doğranmış  
2 büyük yumurta  
1/4 bardak şeker  
3 yemek kaşığı espresso  
1.5 bardak taze krema, çırpılmış  
3/4 bardak kavrulmuş fındık  
1 bardak taze ahududu  
8 adet bisküvi, hafifçe ezilmiş  
Taze nane yaprakları

Baton kek kalıbınızı kenarlarından dışarı sarkacak şekilde streç film ile kaplayın. Çikolatayı eritin. Bir kase sıcak su kabının üzerinde bekleterek sertleşmesini önleyin. Yumurtaları, şeker ve espressoyu cam bir kaba alın. Kaynayan su dolu bir tencerenin üzerine yerleştirip karışım koyulaşıp hacmi iki katına çıkıncaya kadar karıştırın. Bu karışımı ateşten alın ve çikolatanın içine ilave edin. 10 dakika süreyle soğumaya bırakın. Krema ile fındıkları karıştırın. Kalıbın içine karışımı dökün ve gece boyunca buzlukta bekletin. Kalıbı ters çevirin ve streç filmi sıyırın. Semifreddo'yu (yarı donmuş tatlı) dilimleyin ve taze ahududu ve bisküvilerle birlikte servis edin. Taze nane yapraklarıyla süsleyin.

