



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATA KATLI PUDDİNG

4 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı kahve
100 gr. taze ekmek içi
100 gr. şeker
300 gr. krem şanti veya çiğ krema
Sütlü çikolata rendesi

Kakao, kahve, ekmek içi ve şekeri birlikte bir kaba koyup iyice karıştırın. Çiğ kremayı pudra şekeriyle çarpın veya hazır krem şanti alıp bir kat krema bir kat kakaolu içi cam bir kaseye yayın. En üste kalan krem şantiyi yayıp soğuk bir yerde 8-10 saat bekletin. Sütlü çikolata rendeleyip üzerine serpin ve servis yapın.
