



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KREMALI TARTOLET

Pınar Milföy
500 ml Süt
1 Paket Vanilya
3 Yumurta Sarısı
90 g Şeker
50 g Nişasta
45 g Tereyağı
150 g Bitter Çikolata
5 Adet Çilek
Yaban Mersini

Süt ve vanilyayı tencereye alın.

Kaynama noktasına geldiğinde ocağın altını kapatın.

Şeker ve yumurtayı ayrı bir kaptan çırpın. Çırpıtıkça rengi açılmalı.

Nişastayı da yumurtalı karışıma ekleyin. Kaynamış süttten bir kepçe yumurtalı karışıma ekleyin. Karışımın tamamını tencereye alın. Tekrar ocağa alın ve karıştırarak kaynatın.

Kaynayınca ocağın altını kapatın. Tereyağını ekleyip yedirin. Karışım sıcakken doğranmış çikolatayı da ekleyip homojen olana kadar karıştırın. Üzerine streç film örtüp soğumaya bırakın.

Soğuduktan sonra sıkma torbasına doldurun. Milföy hamurlarını cup cake kalıbına yerleştirin.

Fazla kısımlarını temizleyin. 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Daha sonra içine krema sıkıp üzerine çilek ve yaban mersini ile süsleyebilirsiniz.

