



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU FRİGO

- 2 paket toz kremşanti
- 4 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 2 paket kakaolu bisküvi
- 4 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı margarin
- 1 adet muz
- 4 yemek kaşığı kuru meyve
- 1 yemek kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 3 adet yumurta sarısı
- 3 adet yumurta akı
- 1 su bardağı antep fıstığı
- 1 paket çikolata sos
- 1 tutam tuz

Kuru meyveleri biraz suda bekletin. Varsa fazla suyunu süzün.

Yumurta sarılarını şeker ve vanilya ile iyice çırpın.

Yumurta aklarını 1 fiske tuz ile çırpın.

Krem şantiyi 2 su bardağı soğuk süt ile iyice çırpın. Kakaoyu ekleyin.

Yumurta sarısı karışımını ve yumurta akını krem şantiye karıştırın.

İçine iri parçalanmış bisküvileri, antep fıstığını, küçük doğranmış muz, portakal kabuğu rendesini ve kuru meyveleri ekleyin.

Derin bir kalıbı streçle kaplayın. hazırladığınız karışımı içine dökün. Derin dondurucuda bekletin. (Uzun dikdörtgen bir kalıp daha uygundur)

Çikolata sosunu üzerindeki tarife göre 2 su bardağı süt ve 1 yemek kaşığı margarini ekleyerek hazırlayın ve parçacıklar olmaması için devamlı karıştırarak soğumasını sağlayın.

Servisten önce kalıptan alın. Üzerine çikolata sosu dökün.

Zevkinize göre fıstık, meyve veya rendelenmiş çikolata ile üzerini süsleyin ve bekletmeden servis yapın.

