



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU, MUFFİN (AVUSTURYA)

6 kişilik

MALZEME

200 g bitter çikolata,

150 g yumuşak tereyağı,

3 yumurta,

90 g şeker,

30 g un,

1 tutam tuz,

kalıplar için tereyağı,

pudra şekeri,

200 g krema,

100 g beyaz çikolata,

1 çorba kaşığı portakal suyu.

1. Bitter çikolatanın 175 gramını benmaride eritin. Eridikten sonra yumuşak tereyağı karıştırın.
2. Yumurta aklarını sarılarından ayırın. Yumurta sarılarını 50 g şeker ile beyaz, koyu bir krem elde edene kadar çırpın, unu ve çikolatayı yedirin.
3. Fırını 200 derecede ısıtın. Yumurta aklarını, kalan şeker ve 1 tutam tuz ile köpürtün. Yumurta köpüğü hamura yedirin.
4. 6 değişik şekilli kalıbı yağlayın. Hamuru kalıplara doldurun (kalıbın üçte ikisi dolu olmalı).
5. Kalıpları fırına sürün, kalıpları 10 dakika pişirin ve bir ızgaraya alın.
6. Kremayı bir taşım kaynatın, beyaz çikolatayı kırın ve kremada eritin, portakal suyunu ilave edin.
7. Tabakların kenarlarına pudra şekeri serpiştirin. Sosu tabaklara dökün, kekleri oturtun.
8. Kalan çikolatadan değişik süsler yapın.