



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU ZENCEFİLLİ KREM (İTALYA)

Çikolatalı sos için:

30 gr. kakao

20 gr. şeker

1/2 tatlı kaşığı toz kakule

100 ml. süt

100 ml. krema

1 tatlı kaşığı nişasta

Zencefilli krema için:

80 gr. taze zencefil

100 gr. şeker

50 ml. limon suyu

4 yaprak jelatin

1 çubuk vanilya

5 adet yumurta sarısı

250 ml. krema

4 çubuk şeklinde zencefil şekerlemesi

8 adet madlen çikolata

Çikolatalı sos için kakaoyu, şekeri, kakuleyi ve sütü pürüzsüz oluncaya kadar çırpın. Kremayı kaynatın. Çırpıcıyla karıştırarak kakaolu karışımı ekleyin. Soğuk suda erimiş nişastayı da ilave edin ve devamlı karıştırarak 1-2 dakika pişirin. Kremalı karışımı buzdolabında soğumaya bırakın ve üstünün kabuk tutmaması için arasıra karıştırın. Zencefilli soyun, ince rendeleyin. Şeker, limon suyu, 50 ml. su ve rende zencefilli bir taşım kaynatın. Orta ateşte 5 dakika pişirin. Şurubu soğuduktan sonra süzgeçten geçirip süzün. Jelatinleri soğuk suda yumuşatın. Vanilyayı uzunlamasına ikiye kesin, özünü kazıyın. Yumurta sarılarını, vanilya özünü ve zencefilli şurubu, koyulaşınca kadar 10 dakika çırpın. Bir tencerede hafif sulu jelatinleri eritin, yumurtalı karışıma ekleyin, 5 dakika buzdolabında bekletin. Kremayı katı çırpın, karışıma ekleyin. 4 bardağa, en alta ve en üste zencefilli krema olacak şekilde aralarına çikolatalı sosu koyarak kat kat yerleştirin. Üstlerini kapatın, en az 5-6 saat (veya bir gece) buzdolabında bekletin. Servis yapmadan önce kremanın üstüne kalan çikolata sosunu serpiştirin, küçük kesilmiş zencefil şekerlemesi ve irice kırılmış çikolata ile süsleyin.