



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI AYSKRİM

Kullanılacak malzeme:

150 gram çikolata,
100 gram toz şekeri,
50 gram patates nişastası,
25 gram pudra şekeri,
1/2 litre süt,
4 yumurta,
ceviz iriliğinde margarin yağı,
2 paket toz vanilya,
150 gram krema, 1 çimdik tuz.

Yapımı: 5 santim yüksekliğinde dört yapraklı yonca biçiminde bir turta kalıbını yağlayıp bir kenara bırakın. Toz şekerini, kıyılmış çikolatayı, nişastayı ve 1 çimdik tuzu porselen bir kâseye koyup karıştırın. Sonra bu porselen kâseyi içinde kaynar su bulunan ateşteki bir tencerenin üstüne oturtarak karışımı karıştırmaya ara vermeden benmari usulüyle pişirin.

Krema koyulaşmaya başlayınca kaynatmadan ateşten indirin. Buna Yumurtaların sarılarını teker teker katarak karıştırıp yedin.

Kâseyi tekrar kaynamakta olan suyun içine oturtun ve 5 dakika daha benmari usulüyle karıştırarak pişirin.

Bu kremayı ateşten indirdikten sonra bir paket vanilyayı içine katıp karıştırın. Bunu önceden hazırlanmış olan turta kalıbının içine boşaltın. Spatula ile üzerini düzelttikten sonra kalıbı buzdolabına kaldırın ve orada üç saat bırakın. Beri yanda kremayı pudra şekeriyle birlikte çırpın (yalnız yağ haline gelmemesine dikkat edin). Sonra öbür paketteki vanilyayı içine katıp karıştırın.

Buzdolabında duran çikolatalı kremayı çıkarın ve kalıbı başaşağı çevirerek içindekini servis tabağına boşaltın. Çırpılmış kremayı sıkma şırıngasına doldurup çikolatanın üstünü bununla süsleyin. Tatlıyı tekrar buzdolabına kaldırıp servis saatine kadar orada bırakın.