



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI BADEMLİ KUP

60 gr Bitter Çikolata
4 Adet Yumurta Sarısı
½ Su Bardağı Toz Şeker
1 Çorba Kaşığı Bal
1 Tatlı Kaşığı Nescafe
2 Tatlı Kaşığı Su
200 gr Eritilmiş Beyaz Çikolata
120 gr Margarin
2/3 Su Bardağı Krema
Pralin İçin:
½ Su Bardağı Kavrulmuş ve Kabukları Çıkarılmış Badem
1/ Su Bardağı Toz Şeker
1/3 Su Bardağı su

Bitter çikolatayı eritin. Kağıttan yapabileceğiniz bir krema sıkacağına içine doldurun. Çikolatayı 6 adet kup bardağının içine şekiller vererek sıkın. Buzdolabına koyun ve soğumaya bırakın. Mikser yardımıyla yumurta sarılarını, şeker, bal, Nescafe ve suyu koyu kıvam alana dek çırpın. Bu karışımı, eritilmiş beyaz çikolataya ilave ederek çırpıma devam edin. Başka bir kaptan, margarini mikserle çırpın ve krema kıvamına getirin. Yumurta sarılarını karışıma ekleyin. Orta boy bir kaba aktarın. Kremayı kar gibi bir kıvam alana dek çırpın. Metal bir kaşıkla, kremayı çikolata karışımının içine ekleyin. İnce kıyılmış ya da robotta öğütülmüş pralini ekleyin. Karışımı kup bardaklarına alın. 2-3 saat buzdolabında soğutun. Büyük pralin parçalarıyla yerleştirin. Dilerseniz üzerini krema ile süsleyip, servis yapın.

Pralin İçin: Bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Üzerine bademleri serpiştirin. Şeker ve suyu küçük bir tencerede karıştırın. Kısık ateşte, kaynatmadan şekeri eritin. Tencerenin kenarlarına bir fırçayla su sürün. Kaynayınca ateşi kısın. Altın rengi alana dek ateşte tutun. Ocaktan hemen alın. Bademlerin üzerine dökün. İyice sertleşene dek bekleyin. Yarısını üzerine koymak üzere büyük parçalara bölün. Diğer yarısını öğütürerek inceltin.