



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BAVAREZ

Kullanılacak malzeme:

- 4 yumurta,
- 4 fincan tozşeker,
- 2,5 bardak süt,
- 2 su bardağı krem şanti (veya 1/2 kg çiğ krema),
- 6 yaprak jelatin,
- 1 limon,
- 125 gr toz durumuna getirilmiş çikolata,

Yapılışı:

Jelatin soğuk suda ıslatılır. Süt ve sadece şarısı rendelenmiş bir tutam limon kabuğu kaynatılır. Büyük bir porselen kâsede yumurtaların sarıları ve tozşeker çırpılır. Şeker eriyip karışım köpürünce 1 su bardağı sıcak sütte eritilmiş çikolata tozu azar azar dökülerek çırpılmakta olan köpüğe yedirilir. Kalan süt de katıldıktan sonra porselen kâse ateşte bulunan kaynar suyun içine oturtulur ve çırpılmaya devam edilir. Soğuk suda yumuşatılmış jelatin suyu sıkıldıktan sonra ufulanarak kremanın içine katılır. Jelatini kremaya yedirmek için bir süre hızlı hızlı çırpılır. Sonra yavaş yavaş karıştırılarak krema ısıtılır, iyice ısınınca kaynamasına fırsat vermeden ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır. Diğer tarafta bir krem şanti hazırlanır veya çiğ krema çırpılarak kabartılır. Sonra bundan kaşık kaşık alınarak soğumuş olan kremaya katılır ve yavaş yavaş karıştırılarak birbirlerine yedirilir. Bir savarin kalıbı ıslatılır ve karışım bu kalıba boşaltılır ve hemen buzdolabının en soğuk yerine kaldırılır. 5 saat dolapta bırakıldıktan sonra kalıp dolaptan alınır. Kaynar suya sokup çıkarıldıktan sonra servis tabağına baş aşağı edilerek içindeki boşaltılır. Servis tabağı buzdolabına kaldırılır ve servis zamanına kadar orada tutulur. Servis edilmeden önce tabağın çevresi kurabiyelerle süslenir.

[ML® Krem Şokola için tıklayın](#)