



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI BAVARUA

150 gr eritilmiş margarin
5 adet yumurta sarısı
2 su bardağı süt
2 paket 80'er gram bitter çikolata
500 ml. krema
1 su bardağı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya
3 yaprak jelatin
1,5 su çay bardağı soğuk su
1 paket Krem şanti

Bavarua hazırlamak için önce çikolatayı rendeleyelim. Jelatinleri yumuşaması için soğuk suda bekletelim. Yumurta sarılarını toz şekerle birlikte bir kaptaki çırpalım. Süt, vanilya, margarin ve rendelenmiş çikolatayı bir tencereye koyup, kaynama noktasına gelene kadar kaynatıp bekletip ocağın altından alalım. Şekerli yumurtalara, sıcak çikolatalı sütü yavaş yavaş karıştırarak ekleyelim. Karışımı tekrar ateşe oturtup sürekli karıştıralım. Koyulaşmış kaşıktan ağır ağır akana kadar pişirelim ve tekrar ocağın altından alalım. Yumuşayan jelatinleri sıcak karışıma ekleyip eriyene kadar karıştıralım. Karışımı ince bir süzgeçten geçirelim. Ara sıra karıştırarak soğutalım. Kalıpları sana yağ ile yağlayalım. Kremayı çırparak kabartalım ve soğuyan bavaruaza ekleyip karıştıralım. Karışımı kalıplara paylaştıralım. Buzdolabında yaklaşık 2-3 saat bekletelim. Kalıpları dikkatlice ters çevirip servis tabaklarına çıkartalım. Krem şanti ile süsleyip servis yapalım. Mini pastalarımız hazır.