



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI BAVARUAZ TART

5 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı margarin
2 su bardağı süt
2 paket 80 grlık bitter çikolata
500 ml krema
3/4 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı vanilya
3 yaprak jelatin
1 su bardağına yakın soğuk su
Üzerine:
Krem Şanti

Bitter çikolatayı rendeleyin. Jelatinleri yumuşaması için soğuk suda bekletin. Yumurta sarılarını tozşekerle birlikte bir kaptan çırpın. Süt, vanilya ve rendelenmiş çikolatayı bir tencereye koyup, kaynama noktasına gelene kadar bekletip ocaktan alın.

Şekerli yumurtalara sıcak çikolatayı, sütü yavaşça karıştırarak ekleyin.

Karışımı tekrar ateşe koyup karıştırmaya devam edin.

Koyulaşınca ateşten alın.

Yumuşayan jelatinleri sıcak karışıma ekleyip eriyene kadar karıştırın.

Karışımı ince bir süzgeçten geçirin. karıştırarak soğutun.

Kalıpları margarin ile yağlayın. kremayı çırparak kabartın ve soğuyan bavaruaza ekleyip karıştırın.

Karışımı kalıplara paylaştırın.

Buzdolabında 1-2 saat bekletip kalıpları servis tabaklarına ters çevirip çıkartın.

Krem şanti ile süsleyip servis yapın.

