



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CHARLOT

4 çorba kaşığı pudraşekeri
50 gr. kakao veya 1 küçük çikolata
1 su bardağı süt
2 adet muz
50 gr. yeşil fıstık
Vanilya
10 - 15 adet kedidili bisküvisi
10-15 adet jelâtin yaprağı
250 gr. kremşanti

Birer kişilik cam veya büyük payreks bir kabın dibini ve etrafını sava-yer veya kedidili bisküvisi ile tamamen kaplayınız.

Jelatini bir kaptaki soğuk suyla ıslatınız.

Kremşantiyi, şekerini, vanilyayı, porselen bir kâseye koyup, telle sağa sola çarparak akmayacak koyuluğa getiriniz. (Fazla çarpmayınız, katılaştır.)

Jelâtin çok az ılık suyla ıslatıp, içerisine doğranmış meyveleri, çikolata veya kakaoyu koyup, eritiniz. (Meyveler ezilmeyecek şekilde.)

Meyveli jelâtinle, kremşantiyi birbirine karıştırınız.

En son da, kıyılmış fıstıkları koyup, karışımı yağlanmış bisküvi konmuş kaba koyup, buzdolabında dondurunuz. Donunca servis tabağına ters çevirip, servis yapınız.