



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI FLORANSA TATLISI

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker  
1/2 su bardağı su  
200 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük parçalar halinde kırılmış)  
3 yumurtanın sarısı  
310 gr (1 1/4 su bardağı) krema.

Küçük bir tencereye şeker ve suyu koyup devamlı karıştırarak orta ateşte şekeri eritiniz. Şurubu 3 dakika kaynattıktan sonra tencereyi ateşten alınız.

Çikolata parçalarını ve sıcak şurubu mikserle hızlı olarak 5 saniye karıştırınız. Yumurta sarılarını ekleyip 5 saniye daha karıştırdıktan sonra, kremayı koyup yüksek hızda 10 saniye daha karıştırınız.

Karışımı, bardaklara yada küçük kaselere boşaltıp buzdolabında 2-3 saat, koyulaşana kadar soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Bu tatlı, mikser kullanıldığında çok kolay hazırlanır. İstenirse, buzdolabına konmadan tatlıya, kar haline getirilmiş yumurta akları karıştırılır.