



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI FRAMBUAZLI KUBBE

Malzemeler:

400 gram krema
300 gram bitter kuvertür
50 gram toz şeker
1 çay bardağı süt
4 adet yumurta sarısı
4 adet yaprak jelatin
5 adet ince pandispanya
60 gram frambuaz

Hazırlanışı:

Kuvertürü benmari usulü eritin. Kremayı karıştırıcıda çırpın. 25 gram şekerle yumurtayı kabartıp, önceden ıslatılmış olan jelatinleri eritin. Az bir sütle ilave ettikten sonra sırasıyla; çikolatayı, kremayı, jelatin ve yumurtayı katın. Karışımı kalıplara yarım olmak kaydıyla dökün. Ortasına frambuazı koyup, üzerine tekrar karışımdan dökün. Karışım üzerine pandispanya koyarak işlem tamamlayın. Buzdolabında şoklayıp çıkarttıktan sonra üzerine çikolata sos dökerek servise hazırlayın.