



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KAHVELİ DİLİMLER

3 adet yumurta  
5 çorba kaşığı toz şeker  
100 gram eritilmiş tereyağı  
100 ml krema  
2 çorba kaşığı çikolata kreması  
1,5 çorba kaşığı granül kahve  
2 çorba kaşığı süt  
1 paket vanilya  
1,5 çorba kaşığı kakao  
7 çorba kaşığı un  
Bir tutam tuz  
Arası için:  
100 ml krema  
150 gram bitter çikolata

Yumurta ve toz şeker beyazlaşana dek çırpın. Tereyağı, krema ve çikolata kreması ilave edip çırpın. Ayrı bir yerde granül kahveyi sütte eritip karışıma ekleyerek çırpıma devam edin. Vanilya, kakao, un ve tuzu eleyerek ekleyin. Çok çırpmadan hafifçe karıştırın. Arası için, kremayı ılıtıp, küçük parçalara ayrılmış çikolata ekleyin. Karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın. Yumurtalı karışımın yarısını, yağlanıp unlanmış 22 cm çapındaki yuvarlak kalıba veya orta boy dikdörtgen bir cam kaba boşaltın. Ortasına süt kremalı karışımı yayın. Kalan yumurtalı karışımı üzerine döküp, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Dilimleyip, dilediğiniz şekilde süsleyerek servis yapın.

