



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KÖPÜK

250 gram damla çikolata  
1 su bardağı krema  
Pudra şekeri  
3 adet yumurta  
1/4 su bardağı toz şeker  
Süslemek için:  
2 paket (80'er gramlık) bitter çikolata  
İri dövülmüş ceviz

Çikolatayı benmari usulü eritin. İlinmeye bırakın. Kremayı çok az pudra şekeri ilavesiyle birkaç misli kabarana dek çırpın. Başka bir kaptaki yumurtaları ve şekeri krema kıvamına gelene dek yaklaşık 5-6 dakika çırpın. İlinmiş çikolatayı, kaşık kaşık yumurtalı karışıma ekleyin. Çırpılmış kremayı da ekleyin. Çok hızlı hareketlerle iyice karıştırın. Elde ettiğiniz çikolatalı köpüğü sulanmadan kupa'lara bölüştürün. 2 saat buzdolabında bekletin. Süslemek için bitter çikolatayı benmari usulü eritin. İlindikten sonra çok ince uçlu duyu olan krema torbasına doldurun. Yağlı kağıdın üzerine hasır oluşturacak şekilde çikolatayı sıkın. Donana dek bekletin. Çikolatadan hasır köpüğün üzerine batırın. İri dövülmüş cevizle servis yapın.

