



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI KREM JÖLE

### MALZEMELER:

- 6 yumurta
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 çorba kaşığı un
- 8 yaprak jelatin
- 1 litre süt
- 1- 2 çorba kaşığı kakao
- Yarım su bardağı iç fındık (çekilmiş)
- 1 paket vanilya

### YAPILIŞI:

- 1-Bakır bir tencereye yumurta sarıları, şeker, un konur. Yavaş yavaş süt ilave edilip karıştırarak pişirilir.
- 2- Ateşten alınıp, yıkanmış jelatin konur ve eritilir. Soğumaması için kapak kapatılır.
- 3- Yumurta akları bakır bir tencerede çarpılıp katı kar haline getirilir.
- 4- Sıcak kremadan 2- 3 kepçe konup hızlı karıştırılır. Sonra kremanın hepsi konur. Çekilmiş fındık karıştırılır.
- 5- Hafif yağlanmış kalıba bu kremanın yarısı konup donmak üzere buz dolabına konur.
- 6- Tencerede kalan kremaya elenmiş kakao karıştırılır. Kalıbın üzeri kakaolu krema ile doldurulur ve buz dolabında tekrar dondurulur.
- 7- Kalıp ılık suya batırılıp servis tabağına ters çevrilir.

Not: Çikolatalı krem jöle (yalnız kakaolu olarak) tek renkli de yapılabilir.

Esenlikler...