



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREM KARAMEL

4 su bardağı süt
1 su bardağı tozşeker
8 adet yumurta sarısı
Yarım paket vanilya
4 çorba kaşığı kakao
Karameli için:
2 çorba kaşığı tozşeker
1 kahve fincanı su
Üzeri için:
1 paket pötibör bisküvi
Yarım su bardağı fındık
2-3 çorba kaşığı süt
3 çorba kaşığı çikolata

Karamel için, tavaya şeker ve suyu aktarıp, karıştırmadan, şeker eriyinceye dek kaynatın. Hafifçe sararınca ocaktan alın, Ya büyük bir kalıba ya da tek kişilik kalıplara dökün. Sütü kaynatıp ılınmaya bıraktığınızda şekeri ekleyin ve eritin. Bir kaptaki yumurta sarılarını çırpıp, vanilya ve kakaoyla birlikte süte ekleyin ve karıştırın. Karamelli kaplara yumurtalı sütlü harcı paylaşın. Kabı, içi su dolu bir kaba koyup, benmari usulü, harlı ateşte, katılaşıncaya dek 25-30 dakika pişirin. Sonrasında servis tabağına ters çevirip, kalıptan çıkarın. Üzeri için, bisküvileri ezin ve diğer tüm malzemeye birlikte bir kaptaki karıştırın. Elle şekil verip, tatlının üzerine yerleştirin. Çikolata sosu ve meyveyle süsleyerek servis yapın.