



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI KREMA

360 gr bitter çikolata
6 çorba kaşığı süt
275 gr (1+1/2 su bardağı) krema
4 yumurtanın akı

Küçük bir tencerede, çikolatayı ve sütü ağır ateşte, sürekli karıştırarak eritiniz. Tencereyi ateşten alıp 2 çorba kaşığı krema ekleyerek bir kenarda soğumaya bırakınız.

Büyük bir kasede, yumurta aklarını yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, sert kuleler olana kadar çırpıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede, kalan kremayı sertleştirmeden, kalınlaşmaya kadar çırpınız.

Küçük tencerede soğuyan çikolatalı karışımı, büyük kasedeki yumurta akına madeni bir kaşıkla ekleyiniz. Orta boy kasedeki kremayı da bu karışıma katınız. Hazırladığınız çikolata-krema karışımını kaşıkla 17,5 cm'lik sufle tabağına yada cam bir kaba koyup, üstünü kapatarak buzdolabında en az 3 saat bekletiniz.

Tabağı buzdolabından alıp. üstünü dilerseniz rendelenmiş çikolatayla süsleyerek servis ediniz.