



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI KREP KUP

Malzemeler

2 yumurta (akı, sarısı ayrılır)

150 gr. bitter çikolata

1 paket kakaolu puding

2 paket vanilya

3,5 su bardağı süt

3 çorba kaşığı portakal suyu

1/2 çay bardağı şeker

Tencereye kakaolu pudingi ve sütü ekleyip çırpma teliyle karıştırılır. Ağır ateşte ve karıştırmaya ara vermeden üzeri göz göz olana dek pişirelim. Yumurta aklarını kar haline gelip katılaşıp dek çırpalım. Çikolatayı küçük parçalar halinde kırarak madeni bir kabın içine alalım. Kabı, içinde kaynar su bulunan bir tencereye oturtalım. Kısık ateşte ara sıra karıştırarak çikolatayı benmari usulü eritem. Çikolatayı ateşten alıp soğutarak içine yumurta sarılarını, şekeri, vanilyayı ve portakal suyunu ekleyelim, mikserle 1 dk. çırpalım. İçine yumurta aklarını ekleyip çırpma teliyle ve ağır hareketlerle çok az karıştırılır. Kakaolu pudingi mikserle 1 dk. çırpılarak kuplara paylaştırılır. Üzerine çikolatalı kremayı yayalım. Üzerini dilediğimiz şekilde süsleyerek buzdolabında birkaç saat soğutup servis yapalım.