



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KREP PASTASI

85 gr sana kase
710 ml süt
6 adet iri boy yumurta
188 gram un
75 gram şeker
1 tutam tuz
285 gram ince kıyılmış bitter çikolata
475 ml ekşi krema
1 bardak pudra şekeri

Margarini ufak bir sos tenceresinde eritin.
Hafif kahverengileşene kadar karıştırıp kenara alın ve biraz ılıtın.
Ayrı bir tencerede sütü etrafında kabarcıklar oluşana kadar pişirin ve ateşten alıp oda ısısına getirin.
Mikser ile yumurtayı, unu, şekeri ve tuzu karıştırın.
Sütü ve sana yağını azar azar ilave ederek karıştırmaya devam edin.
Krep tavaını yağlayıp krepleri pişirmeye başlayın.
Çikolata ganache için, kremayı ısıtın.
Kıyılmış bitter çikolatayı bir kaba alın ve sıcak ekşi kremayı üzerine döküp 1 dakika bekledikten sonra karıştırarak eritin.
2 saat kadar soğutun.
Mikserle ufak tepcıklar elde edene kadar çırpın.
Kreplerin arasına çikolatalı karışımdan sürüp üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.