



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI CUP

12 adet kakaolu bisküvi
Frenk üzümü
Ganaj için:
200 gram kuvertür çikolata
300 ml krema
Kreması için:
2 adet yumurta sarısı
4 çorba kaşığı toz şeker
400 ml süt
3 çorba kaşığı un
100 gram labne peynir

Ganajı temel tarifteki işlem sırasına göre hazırlayın. Krema için yumurta sarısı ve toz şekeri derin bir tencereye alıp şeker eriyene dek çirpin. Üzerine süt ve unu da ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana dek çirpin. Ocağa oturtup kaynayana kadar karıştırarak pişirin. Kaynayınca altını kısın ve 2-3 dakika daha çırpmaya devam edin. Ocaktan alıp 15 dakika dinlendirdikten sonra labneyi de ekleyip pürüzsüz bir kıvam alana kadar çirpin. Hazırladığınız ganaj oda sıcaklığına geldiğinde mikserin yüksek devrinde katılaşıncaya kadar çirpin. Bisküvileri mutfak robotunda toz haline getirin. Tatlı kuplarına önce bisküvi, sonra hazırladığınız krema ve frenk üzümü koyun. Hazırladığınız ganajı krema torbasına alın ve tatlının üzerine sıkarak soğuk servis yapın.

