



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MANDALINALI KUP

Malzemesi

1 büyük acıbadem kurabiyesi

1 hazır kek

6 mandalina

1 portakalın suyu

Krema için:

200 gr sade çikolata

2 çorba kaşığı mısır unu

2 çorba kaşığı tozşeker

2 yumurta sarısı

1 su bardağı süt

1 paket labne peynir (250 gr)

Süsleme için:

1 mandalina

75 gr sade çikolata

1 paket krem şanti

1 su bardağı süt

Mandalinaların kabuklarını soyup dilimlerin zarlarını çıkarın. Hazır keki küçük küpler halinde kesip bir tepsiye alın. Sıcak fırında kırılaşmaya kadar ısıtın. Acıbadem kurabiyesini küçük parçalara bölün.

Kek parçalarını ve kurabiye parçalarını servis kaselerine paylaşırıp portakal suyunu üzerlerine gezdirin.

Mandalina dilimlerini keklerin üzerine yerleştirin.

Kremayı hazırlamak için; çikolatayı benmari usulü eritin. Sütü tencerede kaynatın. Mısır unu, tozşeker ve yumurta sarılarını derin bir kasede çirpin. Karıştırmaya ara vermeden, kaynar sütü yavaş yavaş ilave edin.

Karışımı başka i, bir tencereye alıp kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Koyu bir krema haline gelince ateşten alın. Karıştırmaya hiç ara vermeden önce labne peyniri, sonra erimiş çikolatayı ekleyin. Pürüzsüz hale gelinceye kadar çirpin. Hazırladığınız kremayı kaselere paylaşırıp spatulayla yayın. Buzdolabına alıp en az iki saat bekletin.

Süslemek için, sade çikolatayı karelere bölün. Bir mandalinayı soyup dilimlerin zarlarını çıkarın. Kaseleri dolaptan çıkarın. Krem şantiyi 1 su bardağı sütle çirpıp kaselerin üzerine dekoratif şekilde sıkın. Çikolata parçaları ve mandalina di-limleriyle süsleyip servis yapın.