



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MUZLU KUP

<https://www.droetker.com.tr>

Karışım için:

1 adet muz

40 g bitter çikolata

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Muz Aromalı

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Muzun kabuğunu soyup 1 cm eninde dilimleyin. Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Muz dilimlerini çatala batırarak çikolataya bulayın ve pişirme kağıdı üzerine alın. Buzdolabında donuncaya kadar bekletin.

Muz aromalı Crème Olé'yi soğuk süt ile, önce düşük, daha sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın.

Kuplara kat kat Crème Olé ve çikolata kaplı muz dilimleri koyun.

Bekletmeden servis yapın.

