



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI PORTAKALLI MAGNOLİA

Muhallebisi için:

1 su bardağı toz şeker

1 litre süt

3 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı mısır nişastası

1 yumurta sarısı

Yarım portakal kabuğu rendesi

1 yemek kaşığı tereyağı

1 paket vanilya

Piştikten sonra:

1 kutu sıvı krema

2 paket burçak bisküvi

Portakal sosu için:

4 yemek kaşığı toz şeker

Yarım su bardağı portakal suyu

1 su bardağı su

1.5 yemek kaşığı mısır nişastası

Yarım çay kaşığı zerdeçal (renk vermesi için)

Üzeri için:

1 tablet bitter çikolata

Tencereye süt, un, nişasta, şeker, yumurta sarısını ekleyerek karıştırın. Ara ara çırpıcı ile karıştırın. Göz göz olmaya başlayınca tereyağı, vanilya, portakal kabuğu rendesi ekleyip 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocağı kapatıp içine kremayı ekleyip mikserle çırpın.

Bisküvileri robottan geçirin. Servis yapacağımız kapların alt kısmına 1 yemek kaşığı bisküvi paylaşın.

Bisküvilerin üzerine bir miktar muhallebi dökün. Muhallebinin üzerine tekrar bisküvi ve tekrar muhallebi dökün.

Portakal sosumuz için bütün malzemeleri tencereye alın. Tel çırpıcı ile sürekli karıştırarak kısık ateşte kaynayınca kadar pişirin. Sosu ocaktan alıp kâselere paylaşın. Üzerine bitter çikolatayı benmari usulü eritin ve paylaşın. 3-4 saat dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.