



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI VE FRAMBUAZLI TATLI

60 gr bitter çikolata  
5 yumurta  
1 çay bardağı ince çekilmiş fındık  
30 gr tereyağı  
1 çorba kaşığı kakao  
1 su bardağı tozşeker  
Süslemek için:  
1 çay bardağı frambuaz  
Taze nane yaprakları

Fındıkları bir tavaya alıp 1-2 dakika kavurun. Çikolatayı benmari usulü eritip ılınmaya bırakın. Yumurtaların sarısını akından ayırıp farklı kaplara alın. Şekeri derin bir kaba alın. 4 yumurta sarısını ilave edip mikserle 1-2 dakika çırpın. Benmari usulü eritip ılıttığınız çikolatayı ekleyip 1-2 dakika daha çırpın. Ayrı bir kaptaki yumurta sarıları ile bir tutam tuzu kar haline gelinceye kadar mikserle çırpın. Çikolatalı karışımı azar azar ekleyerek çırpıma devam edin. Fındıkları ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Tereyağını ocağa ve fırına dayanıklı yuvarlak bir kaptaki ısıtın. Çikolatalı karışımı kabın tabanına eşit şekilde yayın. Kısık ateşte 1-2 dakika pişirdikten sonra önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Dilimleyip üzerine kakao serpiştirin. Frambuaz ve taze nane yapraklarıyla süsleyip ılık servis yapın.

