



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE KAHVELİ TATLI

10 gram yaprak jelatin
Yarım su bardağı toz şeker
1 su bardağı kahve
45 gram bitter çikolata
Yarım çay bardağı krema

Jelatini biraz soğuk suda yumuşatın. Kısık ateşte şeker ve 2 su bardağı suyu kaynatın. Ateşi kısın ve tencereyi 1 dakika daha ocakta tutun. Kahveyi, henüz ocaktan indirdiğiniz, kendi kendine kaynamaya devam eden şeker şurubuna ekleyin.

Jelatini de bu şuruba ekleyin ve tamamen eriyene kadar karıştırın. Son olarak benmari usulü erimiş çikolatayı da ekledikten sonra karışımı 4 ayrı kalıba dökün. Buzdolabında en az 4 saat bekletin. Daha sonra tabaklara ters çevirin. Krema ile süsleyip, servis yapın.

Not: Tatlıyı yaparken, jelatin yerine jöle de kullanabilirsiniz.

