



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VİŞNELİ KREP

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

Krep için:

50 gr bitter çikolata

200 ml süt

120 ml krema

30 gr kakao

115 gr un

2 yumurta

Dolgu için:

500 gr vişne (çekirdeksiz)

Yarım su bardağı vişne suyu

1 çay bardağı toz şeker

1 paket şekerli vanilin

300 ml krema

1 yemek kaşığı pudra şekeri

Üzeri için:

1 paket çikolatalı sos

Süt

Krep için çikolatayı küçük parçalara bölün ve süt ile birlikte sos tenceresine alarak orta ateşte eritin. Ocaktan alıp birkaç dakika soğuttuktan sonra krema, kakao, un ve yumurtaları ekleyerek mikserle iyice çırpın. 30 dakika buzdolabında soğumaya bırakın. Vişne, şeker, şekerli vanilin ve vişne suyunu sos tenceresine alarak orta ateşte 6-7 dakika pişirin. Ocaktan alarak soğumaya bırakın. Krema ve pudra şekerini mikserle katılaşıncaya kadar çırpın ve düz uçlu sıkma torbasına doldurduktan sonra buzdolabında bekletin. Krep tavaısını ısıtıp hafif yağladıktan sonra tavaının tabanını kaplayacak miktarda hamur dökün ve önlü arkalı pişirin. Tüm hamur bitinceye kadar işlemi tekrarlayın. Sos için, çikolatalı sos ve üzerinde yazan miktarda sütü tencereye alıp karıştırarak pişirin. Krepleri dörde katlayarak servis tabağına yerleştirin. Kreplerin içlerine sıkma torbası ile krema sıkıp vişne tanelerini yerleştirin. Rendelenmiş çikolata serpiştirin. Hazırladığınız sosu üzerine gezdirerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128391 • adi:Çikolatalı Vişneli Krep • gönderen:arkın • indirme tarihi:06.04.2025 - 19:49