



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI YUMUŞAK

Michael Montignac

250 GR BİTTER ÇİKOLATA
5 YUMURTA
1/2 BARDAK SÜT
BİR TUTAM TUZ

200 gram parçalanmış çikolataları 1/2 bardak süt ilavesi ile Ben-Mari'de eritin. Yumurta aklarına bir tutam tuz serpip sıkı bir köpük olana dek çırpın. Sonra bu köpükten kaşık kaşık alarak ve el mikseri ile çırparak yumurta sarılarına yedirin.

Bu karışımı Ben-Mari'deki çikolatalara ekleyin ve yine Ben Mari'de durmadan karıştırarak karışım koyulaşana dek pişirin (pişirme sırasında karışımın hacmi azalacak ve hamur kıvamında olacaktır).

Bu hamuru bir kek tenceresine veya tabağa 2 cm yüksekliğinde yayın ve ılınmaya bırakın.

Bu sırada 50 gram çikolatayı 4-5 kaşık su katıp yine ben-maride eritin. İyice eriyince bunu önce yaydığınız hamurun üzerine dökün ve bir spatül yardımı ile her tarafına sürün. Bir saat buzdolabında tutun ve yanında çırpılmış krema ile servis yapın.