



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CRÈME OLÉ BAR

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

Yulaflı karışım:

1 su bardağı mısır gevreği

1 su bardağı yulaf ezmesi

1 su bardağı kırılmış kaju fıstığı

1 çay bardağı bal

Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çikolata Parçalı & Vanilinli

2 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

50 g bitter çikolata

Kalıp:

Kare kalıp (22x22 cm)

Mısır gevreğini eliniz ile iri parçalara kırın. Derin bir kaba alın, yulaf ezmesi, kaju fıstığı ve balı ilave edip kaşık ile iyice karıştırın. Kalıba alın, kaşığın tersi ile bastırarak yayın.

2 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Kalıptaki karışımın üzerine yayın. Üzerini kapatıp dondurucuya alın ve 3-4 saat bekletin.

Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Tatlıyı dondurucudan çıkarın, 5 dakika bekletip küçük dikdörtgenler şeklinde dilimleyin. Üzerlerini çikolata ile süsleyin ve bekletmeden servis yapın.

