



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI KREM ŞOKOLA

250 Gr Sana Hamurışı
2 Çorba Kaşığı kakao
5 Çorba Kaşığı toz şeker
3 Adet damla sakızı
1 Adet yumurta
2 Paket vanilya
1 Çorba Kaşığı sos için:margarin
4 Su Bardağı süt
6 Çorba Kaşığı un
1 Su Bardağı toz şeker

Sütün 1 bardağını, unu, şekerini ve damla sakızını topaksız olana dek mikserle çırpalım. Kısık ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz oluncaya kadar pişirelim. Ateşten alıp iyice soğutalım. Margarini eritmeden ilave ederek, 10 dk mikserle çırpalım.Köpük köpük olduğunda kuplara dökelim. Sosu için yumurtaları kırıp içine kakao, şeker ve vanilyaları 5 dk mikserle çırpalım.Koyulaşınca eritip soğuttuğumuz margarini ilave edip tekrar çırparak beyaz kremanın beyaz kremanın üzerine bu sosu gezdirelim. Üzerine çikolata rendesi serpelim. Buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra servis yapalım.