



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİMİŞ ÇİKOLATALI PUDİNG

150 g acı çikolata
100 g tereyağı (5 çorba kaşığı)
2 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
1 kahve fincanı toz şeker (60 g)
2 çorba kaşığı un (40 g)
4 top Carte d'Or Kaymaklı Dondurma.

Çikolatayı ve tereyağını küçük bir tencereye koyun. Kısık ateşte çikolata eriyip yumuşayana kadar pişirin. Yumurta, yumurta sarısı ve şekeri karıştırma kabına koyup beyazlaşana kadar çırpın. Yavaşça unu ekleyin. Hazırladığınız karışımı çikolataya karıştırın. 4 adet porsiyonluk fırın kabını yağlayın ve hazırladığınız karışımı paylaşın. Önceden 180°C'de ısıttığınız fırınızdaki 12-15 dakika kabarana kadar pişirin. Sıcak tatlınızı Carte d'Or Kaymaklı Dondurma ile servis yapın. İsterseniz çikolatalı sosla süsleyebilirsiniz.