



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA MUZLU SICAK ÇİKOLATA

250 gr bitter çikolata
6 adet orta boy muz
2 yemek kaşığı margarin
2 su bardağı süt
5 yemek kaşığı şeker
4 adet yumurta akı
1 su bardağı şeker

Öncelikle, muzları uzunlamasına dörde bölerek ufak parçalar halinde doğrayın. Beş yemek kaşığı şekerini bir tavada eritin karamalize olunca margarinini ekleyin, eriyince muzları tavaya koyarak beş dakika kadar ocakta karıştırarak tutun. Sütü kaynatın, çikolatayı ufak parçalara bölün. Kaynar sütü çikolatanın üzerine dökerek çikolata eriyene kadar karıştırın. Muzları, fırına da koyabileceğiniz bir kaba yayarak koyun. Üzerine erimiş çikolatayı dökün, hafif hafif biraz karıştırın. Buzdolabına koyun çikolatanın donmasını bekleyin. 10-15 dakikada donuyor. Yumurta aklarını geniş bir kaptaki mikserle hızlı devirde çırpıma başlayın. Şekerin $\frac{3}{4}$ ünü yumurtalara ekleyin, kar haline gelip katılaşıncaya kadar çırpın. Mikseri kapatıp geri kalan şekerini ekleyip elde karıştırarak şekerini yedirin. Hazır olan merengi muzlu çikolatanın üzerine yayın. Kaşıkla üzerini şekillendirin. Krema torbasıyla sıkarak şekil de yapabilirsiniz. Bir tepside kaynamakta olan suyun içerisine oturtun. Beş dakika sonra 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar tutun. Sıcak servis yapın.