



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI KREM ŞOKOLA

Malzeme

- 1 kg süt
- 1 adet yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı un
- 8 yemek kaşığı kakao
- 8 yemek kaşığı şeker
- 1 su bardağı ince çekilmiş şam fıstık
- 100 g Sana yağı

Hazırlanışı

1. Derin bir kâsenin içerisinde şeker, yumurta sarısını, kakaoyu, unu ve sütün yarısını bir çırpıcı veya mikser yardımı ile en az 10 dakika süt iyice köpürene kadar çırpın.
2. Hazırladığınız karışımı derin bir tencereye koyup, üzerine kalan sütü ilave edip, orta ateşte devamlı karıştırarak pişirin.
3. Sos muhallebi kıvamına gelene pişirin. Ateşten alıp, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını ilave edip, karıştırın.
4. Krem şokolanın içine şam fıstıkların yarısını karıştırın. Fıstıkları karıştırdıktan sonra, tatlıyı kâselere boşaltıp, oda sıcaklığında soğutunuz.
5. Krem şokolanın üzerini kalan şam fıstıklar ile süsleyip, buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra vanilyalı dondurma ile servis edin.

[ML® Sakızlı Krem Şokola için tıklayın](#)