



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZLI MİNİK ÇİKOLATA KAPLARI

Çikolata kapları için:

Yarım su bardağı rendelenmiş bitter çikolata

Gıda termometresi

Sarı krema için:

Yarım kg süt

2 çay bardağı toz şeker

1 adet yumurta + 2 adet yumurta sarısı

2 çay bardağı un

1 paket vanilya

1 çay bardağı ılık su

50 gram tereyağı

Sarı krema için süt ve toz şekeri bir tencerede karıştırıp, orta hararetli ateşe oturtun. Ayrı bir yerde tereyağı hariç, kalan malzemeyi su ile birlikte mikserle çırpın. Süt ılınca, mikserle çırpıdığınız karışımı tahta kaşıkla ve sürekli karıştırarak süte ekleyin. Koyulaşana dek pişirin. Ocaktan alıp tereyağı ilave edin ve kenara alın. Bitter çikolatayı, sıcaklığını gıda termometresi ile kontrol ederek benmari usulü 45-47 derecede eritin. Çikolatanın 2/3'ünü mermer tezgahın üzerine dökün. Metal bir spatula ile karıştırarak, kıvam almasını sağlayın ve sıcaklığı 28 dereceye düşüncü, kaptaki 1/3'ünü üzerine ekleyip karıştırın. Ocağın üzerinde, 34 dereceye gelene dek sürekli karıştırın. Karışımı küçük çikolata kalıplarına dökün. Kalıpları ters çevirip, çikolatanın tüm kalıbı kaplamasının sağlayın. Buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Çikolatayı kalıptan çıkarıp, içini sarı krema ile doldurun. Üzerine frambuaz yerleştirin. Arzuya göre krem şanti ile süsleyip servis yapın.

