



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GENÇ KIZ RÜYASI

180 gr sütsüz (bitter) çikolata (küçük küçük kırılmış)
3 çorba kaşığı su
180 gr (3/4 su bardağı) toz şeker
180 gr tuzsuz tereyağı (küçük küçük kesilmiş)
3 yumurtanın sarısı
3 yumurtanın akı
250 gr (1 su bardağı) krem şanti

Orta boy bir tencerede çikolatayı 3 çorba kaşığı su ile hafif ateşte, tahta kaşıkla ara sıra karıştırarak eritiniz. Çikolata eriyip karışım pürüzsüz olunca şekeri katıp devamlı karıştırarak şeker iyice eriyinceye kadar pişiriniz. Tencereyi ateşten alınız. Tuzsuz tereyağı çikolatalı karışıma azar azar katıp iyice yediriniz. Ara sıra karıştırarak, karışımı bir kenarda ılınmaya bırakınız. Karışım soğuyunca, yumurta sarılarını ekleyip iyice çırpılarak bir kenara bırakınız.

Orta büyüklükte derin bir kapta yumurta teli ya da elektrikli çırpıcıyla yumurta aklarını iyice çırpınız. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını çikolatalı karışıma katınız. Kaşıkla karışımı 6 servis tabağına boşaltıp buzdolabında 2 saat, tutana kadar bekletiniz.

Krem şantiyi küçük bir kaba koyunuz. Yumurta teli yada elektrikli çırpıcı ile köpük köpük olana kadar çırpılarak, ucunda yıldız biçimi olan sıkma torbasına koyunuz.

Bardakları buzdolabından çıkarınız; üstlerine krema sıkarak dekoratif biçimde tamamen kaplayıp, servis ediniz.

