



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU KAREMALİZE MUZ

Eyüp Sevinç

4 adet muz
8 yemek kaşığı toz şeker
Vanilyalı, çikolatalı ve çilekli dondurma
150 ml çırpılmış taze krema
Kurutulmuş tatlı hindistancevizi parçacıkları (süsleme için)
4 adet kiraz (süsleme için)
Çikolata sos için;
100 gr iyi kalite bitter çikolata
2 yemek kaşığı bal
75 ml taze krema

Muzları soyup dikey olarak 2'ye bölün, bir tepsinin üzerine kesik yüzleri yukarı bakacak şekilde dizin. Üzerlerinde toz şekeri eşit olarak gezdirin. Pürmüz ile üzerlerine serpiştirdiğiniz şekerleri yakarak karamelize olmasını sağlayın. Pürmüz yok ise fırının ızgara modunda en yüksek derecede aynı işlemi yapabilirsiniz. Karamelize etme işlemi bitince şekerin sertleşmesi ve soğuması için muzları bir kenara bırakın. Bu sırada çikolata sosunu hazırlayın. Çikolataları parçalara ayırın. Tüm malzemeleri bir kaseye alın. Benmari usulüyle çikolatayı eritin. Çikolata eriyince kaseyi kenara alın. Servis tabağına 2 muz parçasını karamelize yüzleri yukarı bakacak şekilde yerleştirin. Muzların arasına dondurma çeşitlerinden istediklerinizden iki ya da üç top yerleştirin. Üzerinde çikolata sosunu gezdirin. Çırpılmış kremayı kaşıkla ya da sıkma poşetiyle ekleyin. Üzerlerinde hindistancevizi gezdirin ve bir adet kirazla süsleyerek hemen servis edin.

