



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İRMİKLİ KREM

750 gram süt,
1 su bardağı tozşeker,
3 çorba kaşığı irmik,
250 gram krem şanti,
2 çorba kaşığı tereyağı,
5 yaprak jelatin.

Sosu için:

2 adet yumurta sarısı,
1 su bardağı tozşeker,
2 su bardağı su,
1 kahve fincanı un,
1 çorba kaşığı kakao,
1 paket sütsüz çikolata

Süt ve şekeri karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca azar azar irmiği ilave edin, sürekli karıştırarak pişirin, irmik yumuşayınca tereyağını eritip irmiğe ilave edin. Muhallebi kıvamına gelince ateşten alın. Ilık suda eritilmiş jelatini muhallebiye karıştırın. Karışım ılındıktan sonra krem şanti ilave edip karıştırın. Yuvarlak bir kalıba dökün, donması için buzluğa koyun. Donduktan sonra kalıbı tersyüz ederek servis tabağına aktarın. Sosunu hazırlamak için, yumurta sarısı, şeker, un, kakao ve suyu mikserle çırpıp kısık ateşte pişirin.

Ocaktan indireceğinize yalan çikolatayı ilave edip sosa yedirin. Irmikli kremin üzerine çikolatalı sos döküp servis yapın.

[ML® İrmikli Kek için tıklayın](#)