



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVELİ KREMALİ SÜRPRİZ TATLI

Tatlı Altı İçin:

8 -10 adet çokoprens

1 yemek kaşığı granül kahve

1 Kupa ılık su (250 ml) 75 gr.

Pakmaya Bitter Parça Çikolata

Muhallebisi İçin:

1 litre süt

1 paket pakmaya vanilyalı puding

1 paket pakmayatavuk göğsü

200 ml Sıvı Süt Kreması

1 paket vanilya

Üzeri İçin:

Kakao, FileAntep Fıstığı, Dondurulmuş Böğürtlen, Vişne

8-10 adet Cupun her bir tanesine 1 adet çokopresin iri iri kırılarak yerleştirilir.1 Kupa sıcak su ile granül kahve eritilir. Ve Kırılan cuplardakiçokoprenslerin üzerine eşit miktarda ıslatacak kadar kahvemizden dökülür.

Üzerlerine Pakmaya Parça Çikolatalardan Bolca Serpilir.

Diğer Yandan bir tencereye 1 paket Vanilyalı puding ,1 paket tavuk göğsü,1 litre süt ve vanilya alınır.Ocak

Üzerinde göz göz olana kadar pişirilir.

En Son süt kremamız ilave edilir ve ocağın altı kapatılır. Muhallebimiz Mikserle Çırpılarak Hem Pürüzsüz hale

getirilir hemde ılıtılır. İlan Muhallebimiz kahveyle ıslatılmış çokoprenslerin üzerine eşit miktarda dökülür.

Üzerlerine Bol Miktarda Kakao Elenir.

File Badem ve Dondurulmuş Meyvelerle Süslenerek Buzdolabında Soğumaya Bırakılır.

Soğuk Olarak Servis Edilir.

