



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU BAVARUAZ

1/2 kg süt
175 gr toz Őeker
15 gr niŐasta
5 yumurta sarısı
6 jelatin yaprađı
1 kahve kaŐıđı vanilya
300 gr Őantiy kreması
25 gram kakao

Bir tencereye; 5 adet yumurta sarısı, 175 gram toz Őeker, 1 kahve kaŐıđı vanilya tozu ile 15 gram niŐasta kattıktan sonra bunlar telle beŐ dakika kadar dövülür, sonra dövülmüŐ olan bu yumurta sarılarına azar azar, kaynar bir halde bulunan 500 gram da süt ve 25 gram kakao katılır ve bir taraftan da bunlar ırpılarak süt yumurtalara yedirilir.

Bundan sonra tencere orta ısıdaki ateŐe oturtularak, karıŐım ancak kaynama kıvamına gelinceye kadar telle hızlıca vurularak piŐirilir. Sonra kremaya; 15 dakika süreyle soğuk suda bırakılmıŐ 6 adet jelatin yaprağı katılarak tekrar birkaç kez daha karıŐtırılır, sonra da tencere ateŐten alınarak, karıŐtırma suretiyle iyice soğutulur. Krema pelteleyincede kadar karıŐtırılır.

Sođuyarak pelteleŐmeye yüz tutmuŐ olan bu kremaya; 300 gram da Őantiy kreması katıldıktan sonra bunlar tekrar iyice karıŐtırılır, sonra da bavaruaz kreması yuvarlak bir kalıba döküldükten sonra krema kalıba düzgün bir Őekilde yayılır. Kalıp buza gömülür ya da buzdolabındaki buzluğun altında iki saat kadar bırakılmak suretiyle dondurulur.

İki saat sonra, bavaruazın kalıba yapıŐık olan yanları bıŐakla sıyrıldıktan sonra kalıbın alt kısmı, birkaç kez ılık suya sokup ıkarılarak bavaruazın kalıp iıindeki yapıŐıklıđı giderilir, sonra kalıbın üstüne bir tabak kapatıldıktan sonra kalıp alt üst edilmek suretiyle tabağa alınır ve servis yapılır.