



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAKAOLU LOR KREMASI

Kullanılacak malzeme:

250 gram lor peyniri,
150 gram pudra şekeri,
1 kahve fincanı süt,
100 gram kakao,
rendelenmiş 50 gram sütlü çikolata,
3 yumurta.

Yapımı: Kakaoyu bir kahve fincanı süte karıştırarak pişirmeli ve bir kenarda iyice soğutmalı. Lor peynirini tahta kaşıkla döverek iyice işlemeli. Peyniri çırparken yumurtaların sarılarını teker teker katıp buna yedirmeli. Çırpmaya ara vermeden önce rendelenmiş çikolatayı, sonra sütlü koyu kakaoyu azar azar katıp yedirmeli. Pudra şekerini de serpiştirmeli. Bu işler yapılırken yumurtaların aklarını bir çimdik tuzla çırparak kar köpüğü durumuna getirmeli. Sonra bundan kaşık kaşık almalı ve peynirli karışıma katıp iyice yedirmeli. Kremanın hazırlanması tamamlanınca bunu bir kristal kâseye boşaltıp buzdolabına kaldırmalı ve servis vaktine kadar orada tutmalı.