



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KRAL TACI

Yarım su bardağı krema  
2 çorba kaşığı pudraşekeri  
2 adet yumurtanın akı  
2 çorba kaşığı tozşeker  
1 su bardağı frambuaz  
1 adet kivi  
40 gram bitter çikolata  
40 gram sütlü çikolata

Krema ile pudraşekeri derin bir kaba alıp, mikserle çırpın. Başka bir kabın içinde yumurta aklarını mikserleyerek iyice kabartın. Yumurta aklarına tozşeker ekleyip tekrar mikserleyin ve kremalı malzeme ile karıştırın. Frambuazı ve kiviği ayrı ayrı robottan geçirin. Kremalı karışımı ikiye ayırın. Yarısına frambuaz, diğer yarısına kivi ekleyip karıştırın. Hazırladığınız karışımları buzdolabında yarım saat bekletin. Sütlü çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıttan 5x10 cm genişliğinde dikdörtgenler kesin. Sütlü çikolatayı ince bir tabaka şeklinde kağıtlara sürün. Donmaları için buzdolabında 5 dakika bekletin. Bitter çikolatayı da benmari usulü eritip, hafifçe sertleşen sütlü çikolataların üzerine ince bir tabaka şeklinde sürün. Yağlı kağıtların iki ucunu birleştirip, çikolatadan çemberler oluşturun. Çemberlerin iyice sertleşmesi için buzdolabında 1-2 saat bekletin. Çemberlerin içinden yağlı kağıtları çıkartın. Çikolata çemberlerinin yarısına kadar kivili karışımdan üzerine de frambuazlı karışımdan koyun. Donması için 3 saat buzlukta bekletin. Soğuk olarak servis yapın.

