



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM DONDURMALI KUP

MALZEMELER

3 YUMURTA AKI

2 PAKET KREM ŞANTI

1/2 SU BARDAĞI ŞEKER

1 SU BARDAĞI SÜT

2 PAKET VANİLYA

2 ÇORBA KAŞIĞI KAKAO

200 GR. ÇİLEK

1 ORTA BOY MUZ

1 LİMON KABUĞU RENDESİ

ÇİKOLATA SOSU İÇİN:

100 GR. BİTTER ÇİKOLATA

3-4 ÇORBA KAŞIĞI SÜT

Yıkamış çilekleri blender yardımıyla püre haline getirelim. Ayrı bir kaptaki muzun blender yardımıyla püre haline getirelim. Bir kaptaki yumurta aklarını 1 fiske tuz ilavesi ile kar haline gelip katılaşıncaya kadar çırpalım. Çırpma devam ederek şekeri azar azar ekleyelim. Ayrı bir kaptaki krem şantiyi sütle yumurta aklarını ekleyip çırpma teli ile birkaç çırpma koyulaştıralım. İçine vanilyayı, kezi karıştıralım. Karışımı üç ayrı kaba alalım. Kremanın bir kısmına kakao, bir kısmına çilek püresi ekleyip karıştıralım. Kalan kremaya limon kabuğu rendesi ve muz püresi ekleyip karıştıralım. Kremaları buzlukta donana dek bekletelim. Bu arada çikolata sosunu hazırlayalım. Çikolatayı rendeleyip madeni bir kaba alalım. Bu kabı su dolu bir tencereye oturtup ağır ateşte kaynayan suyun sıcaklığı ile çikolatayı benmari usulü eritemiz. Süte ekleyip karıştırarak çikolatayı ateşten alalım. Krema sertleştiğinde dondurma kaşığı ile veya kaşıkla kuplara paylaştıralım. Üzerine soğuttuğumuz çikolata sosunu gezdirelim. Dilediğimiz meyvelerle süsleyip servis yapalım.