



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM ŐANTİLİ ŐIKOLATA

Malzeme:

- 100 gr. sütsüz şekerless çikolata
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1/2 kahve kaşığı tuz
- 1/2 bardak kaynar su
- 4 su bardağı süt
- 1 kahve kaşığı vanilya
- 4 çorba kaşığı krem şanti
- 1 çorba kaşığı rendelenmiş antepfıstığı

Yapılışı:

Çikolatayı bir kaba koyup kaynayan suyun içine oturtun. Tuz, şeker ve kaynar su katıp, çikolata iyice eriyene kadar karıştırınız. Sütü ayrı bir kaptan ısıtınız ve ağır ağır çikolataya katınız. Karışım kaynamca kabı suyun içinden alınız. Karıştırarak biraz soğutunuz. Sonra buz dolabına koyarak iyice soğutunuz. Karışımı saplı bardaklara boşaltın ve üstlerine krem şanti koyunuz. İnce kıyılmış tuzsuz antepfıstığını krem şantinin üstüne serpip servis yapınız. İsterseniz antepfıstığının yerine hindistancevizi, ince kıyılmış badem veya rende çikolata da koyabilirsiniz.