



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ KAKAO

Malzeme:

- 1/4 bardak kakao
- 1/4 bardak şeker
- 2,5 bardak süt
- 1/2 kahve kaşığı vanilya
- 1/4 bardak su
- 6 adet karanfil
- 1 kahve kaşığı tarçın
- 1/4 bardak krem şanti
- 1 komposto kaşığı rendelenmiş hindistancevizi

Yapılışı:

Kakao, şeker ve suyu bir kaba koyarak ağır ateşte iyice karıştırın. Karanfil, tarçın ve vanilyalı da katın. Karıştırmaya devam ederek 5 dakika kaynatın. Sütü de ağır ağır kakaoya katın ve devamlı olarak karıştırın. Sütlü kakao kaynayınca kabı ocaktan alarak karışımı süzün ve buzlukta dondurun. Sonra sütlü kakaoyu dolaptan çıkararak kaşıkla iyice karıştırın. Uzun bardaklara doldurup üstlerine krem şanti koyun ve rendelenmiş hindistancevizini serpiştirerek ikram edin.