KREM ŞOKOLA

4 yaprak jelatin
2 paket (100 er g) bitter çikolata
250 g süt
1 tepeleme tatlı kaşığı neskafe
1 tutam tarçın
yarım çubuk vanilyanın içi
4 yumurta sarısı
75 g şeket
yarım litre tatlı krema

Jelatini 5 dakika süre ile soğuk suya bastırın. 175 g çikolatayı kırın. Sütü bir tencerede hafif ateşte ısıtın, çikolata, neskafe, tarçın ve vanilya ilave edin. Çikolatayı bu karışımın içinde eritin. Yumurta sarılarını şeker ile çırpın, şeker tamamen erimiş olmalı. Çikolatalı karışımı ılık olarak ve azar azar karıştırın. Fazla sıcak olduğu takdirde yumurta sarıları kesilir. Jelatini sivri bir süzgeçten geçirerek yumurtalı, çikolatalı karışımın içine dökün, bu sırada malzemeyi devamlı karıştırın. Çikolatalı karışımı buzdolabına kaldırın, kremayı çırparak şanti haline getirin. Çikolatalı karışım katılaşmaya başladığında şantiyi karıştırın, garnitür için birazını ayırın. Çikolatalı kremayı servis kasesine doldurun ve buzdolabında sertleşmeye bırakın. Kalan çikolatayı rendeleyin. Çikolata ve şanti ile garnitür yapın.

ML® Sakızlı Krem Şokola için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:18501 • adı:KREM ŞOKOLA • gönderen:özgülarıca • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:08