



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞOKOLA

250 gram sütsüz (bitter) çikolata
1/2 litre süt
1 adet yumurta
4 adet yumurta sarısı
4 çorba kaşığı toz şeker

Sütü ocağın üzerinde ısıttıktan sonra, parçaladığımız çikolataları ilave edip, çikolatalar eriyinceye kadar çok kısık ateşte pişirelim.

Ocaktan indirip, ılınmasını bekleyelim.

Yumurtaları ve 4 çorba kaşığı toz şekerini bir kâsenin içinde tahta bir kaşıkla döverek çırpalım.

İlınmış olan sütü yavaş yavaş yumurtalara ilave edip, karıştırarak birbirine yedirelim.

Bu karışımı süzgeçten süzüp, kâselere dolduralım.

Kâseleri içinde sıcak su olan kenarlı bir tepsiye dizip, üzerlerini alüminyum folyo veya bir kâğıt yardımı ile kapatalım.

Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında kıvama gelinceye kadar pişirip, soğutalım.

Buzdolabında 1-2 saat dinlendirdikten sonra, üzerlerini süsleyerek, soğuk olarak servis yapalım.

Not: Bir başka pişirme şekli de karışımı ocağın üzerinde koyulaşınca kadar pişirip, ocaktan indirdikten sonra çırparak krema kıvamına getirdikten sonra, kâselere doldurmaktır. İsteyenler, içine 1 çorba kaşığı tereyağı ilave edebilirler.