



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KREM ŞOKOLA

Tuğrul Şavkar

Klasik krem şokola tariflerde önerilen malzeme 1 litre süt için 200 gram çikolata, 12 adet yumurta sarısı ve 200 gram şekerdir.

Burada da süt bir taşım kaynatılır. Tatlandırmak için benmaride eritilmiş çikolata ile karıştırılır. Yine şeker, yumurta sarısı ile çırpılır. Şeker-yumurta sarısı karışımı köpürüp beyazlaşınca, bir kenarda sıcak olarak bekletilen süt -veya krem şokola örneğinde çikolatalı süt- hızla çırpılarak karışıma yedirilir. Elde edilen bu karışım ısıya dayanıklı kaplara aktarılır. Benmaride yaklaşık yarım saat, karışım sertleşinceye kadar pişirilir.
