



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREM ŞOKOLA

100 gr. bitter çikolata  
500 ml. süt  
6 adet yumurta sarısı  
100 gr. tozşeker

Çikolatayı, 1 çorba kaşığı süt ile birlikte ısıya dayanıklı küçük bir kaba koyun. Kabı yarıya kadar kaynar su ile doldurarak, kısık ateşe oturtulmuş bir tencerenin üzerine yerleştirin. Çikolatayı ara sıra karıştırarak kaynayan suyun buharında eritin.

Sütü bir tencereye koyup kaynatın ve ateşi kısın. İçine eritilmiş çikolatayı katarak karıştırın. Bir taşım kaynatıp tencereyi ateşten alın.

Fırınınızı 190°C'ye getirip ısıtın. Bu arada yumurta sarılarını ve tozşekeri, şeker eriyinceye kadar mikser ile çırpın. Şekerli yumurtaları yine mikser ile çırparak çikolatalı süte yedirin.

Krem şokolayı ısıya dayanıklı porsiyonluk cam kâselere bölüştürün. Kâseleri yarılarına gelecek kadar su ile doldurulmuş bir fırın kabının içine yerleştirin. Fırına sürerek 25 dakika pişirin, fırından alıp, soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra biraz buzdolabında bekleterek servis yapın.



Fotoğraf "abcd" tarafından gönderildi. 21.06.2019