



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KREMALI IKOLATA

360 gr sütsüz (bitter) ikolata
6 orba kaşığı portakal suyu
500 gr (2 su bardađı) krema
4 yumurtanın akı

Küçük bir tencereye portakal suyu ve çikolatayı koyup, hafif ateşte sürekli karıştırarak çikolatayı eritiniz.

Tencereyi ateşten indirip 2 çorba kaşığı krema katınız ve bir kenarda soğumaya bırakınız.

Yumurta aklarını büyük bir kasede bir telle yada elektrikli çırpıcıyla kar haline gelinceye kadar ırpıttıktan sonra bir kenara bırakınız.

Geri kalan kremayı orta boy bir kasede hafif koyulaşana kadar çırpınız.

ikolatalı karışımı büyük kaseye boşaltarak maden bir kaşıkla yumurta aklarıyla karıştırınız. Orta boy kasedeki kremayı da ekleyip karıştırınız. Sonra karışımı bir sufle kabına boşaltıp üstüne kapatarak buzdolabında en az 3 saat soğutunuz.

Buzdolabından çıkarıp hemen servis ediniz.
