



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KROKANLI CHARLOT

70 gram (1/3 su bardağı) tozşeker
100 gram kıyılmış badem
yaklaşık 100 gram hazır pandispanya
400 gram vanilyalı dondurma
1 çorba kaşığı parça veya tercihan granüle çikolata
4/5 su bardağı krema
2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çorba kaşığı kıyılmış şamfıstığı

60 gram (2 çorbakaşığı) tozşekeri bir kaba koyun, kısık ateşte, çözülüp altın sarısı renk alıncaya kadar karıştırın. Buna kıyılmış bademin yarısını katıp hızla karıştırın. Bu karışımı, hafifçe nemlendirdiğiniz alüminyum folyo üzerine boşaltın.

Karışımı, bir spatula yardımıyla ince bir tabaka halinde yayın. Soğutup sertleştirin. Sonra da ufalamak için et dövmeye yarayan aletle krokanı dövün.

Pandispanyayı ince dilimler halinde kesin. Kalan tozşekerini 3 çorbakaşığı suda, kısık ateş üzerinde çözün. Ilımaya bırakın.

Yağlı kağıtla dört kalıbı kaplayın. Kalıpların dibini ve çeperini pandispanyayla kaplamanız gerek. Ancak pandispanyayı önceden şurupla ıslatmış olmalısınız.

Dondurmayı yumuşatın, çikolata parçaları ve ufalanmış krokanla karıştırın. Pudra şekerli kremayı, kalan bademler ve şamfıstıklarıyla birlikte dondurmaya ekleyin. Kalıpları doldurup buzluğa koyun. Sonra çıkarıp kalan krokanla süsleyerek servis yapın.