



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİEJLİ ÇİKOLATA

100 gram sütsüz bitter çikolata

Yarım litre süt

30 gram pudra şekeri

2 çorba kaşığı kakao

20 cl. krem şanti

1 paket şekerli vanilya

Çikolatanın bir bölümünün kenarlarını bıçakla kesin. Hepsini bir kaba yerleştirip buzdolabında bekletin. Kalan çikolatayı tencere içinde parçalara ayırıp üzerine süt boşaltarak kaynatın. Daha sonra kakaonun yarısını ve pudra şekerini ekleyip karışım akıcı bir hal aldığı anda ateşi söndürün. Kalan kakao ve şekerli vanilyayı krem şantiyle çırpın. Büyük kalın kenarlı bardaktan ısıtarak sıcak kakaoyu içine dökün. Üzerim krem şantili karışım ve çikolata kıymıklarıyla süsleyin. Servise sunabilirsiniz.
