



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KREM ŞOKOLA

1 litre süt
5 çorba kaşığı un
50 gram margarin
1 su bardağı şeker
2-3 adet damla sakızı
Arasına:
1 adet muz
1 adet kivi
Üzeri için:
1 çorba kaşığı margarin
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı kakao
5 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
Arzuyla göre çikolata rendesi

Tencereye sütün bir bardağını, un, şeker ve damla sakızını koyalım, karıştırarak topaksız bir hale getirelim ve kalan sütü de ekleyelim. Çok ağır ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirin. Daha sonra ateşten alıp iyice soğutunuz, margarin eritmeden ilave edelim, mikserle on dakika kadar çırpalım, köpük köpük olduğunda tek kişilik kuplara yarısına kadar dökelim. Bu arada üzerine sosunu hazırlamaya başlayalım, bir yumurtayı kırıp, kakao, şeker, vanilya ve margarin ilave edelim, mikserle beş dakika çırpalım. Koyu olursa, 1 çay bardağı süt katabilirsiniz.

Dilimlenmiş muz ve kivi dilimlerini beyaz kremanın üzerine sıralayalım, en üste çikolatalı sosu dökelim, üzerine çikolata rendesi serpiştirelim, arzuyla göre krem şantiyle süsleyerek servis yapın.

