



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUZLU ÇİKOLATALI KUP

4 kişilik Gerekli malzeme:

3 muz,

6-8 kepekli bisküvi

2 çorba kaşığı hazır çikolata sosu

200 gr labne veya lor peyniri

Yarım su bardağı süt kreması

4 çorba kaşığı pudra şekeri

2 çorba kaşığı sıcak süt

1 paket (kare) çikolata

Yarım limon suyu

2 çorba kaşığı çekilmiş fındık

1 muzı soyup çatala ezin. Çikolatayı rendeleyin. Peynir, süt kreması ve pudra şekerini bir kaba alıp krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Muz püresi ve bir çay kaşığı limon suyunu ekleyip topaksız bir karışım oluncaya kadar çırpın.

Bisküvileri ufalayıp 4 servis kasesine paylaşın. Her birinin üzerine sıcak sütü gezdirin. 1 tatlı kaşığı çikolatayı süsleme için ayırıp kalanını sıcak sütün üzerine ilave edin. 1.5 muzı dilimleyip ekleyin. Kalan limon suyu ile ıslatıp hazırladığınız peynirli kremayla kaplayın. Kalan yarım muzı dilimleyin ve kremanın üzerini süsleyin. Üzerine ayırdığınız çikolatayı eritip gezdirerek dökün ve fındıkla süsleyin. Buzdolabında donuncaya kadar bekletip servis yapın.