PORTAKALLI ÇİKOLATA

1 litre süt
2 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı kakao
4 yemek kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı toz şeker
2 paket vanilya
2 adet portakalın rendelenmiş kabuğu
1 adet yumurta
80 gram bitter çikolata
100 mililitre krema
Üzeri için:
Portakal kabuğu rendesi
Vanilyalı dondurma

Süt, un, kakao, nişasta, şeker, vanilya, rendelenmiş portakal kabuğu ve yumurtayı bir tencereye alın ve çırpıcı ile iyice karıştırın. Tencereyi ocağa alıp orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşıncaya kadar pişirin. Rendelenmiş çikolatayı ekleyip eriyinceye kadar karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp kremayı ekleyin ve bir mikser yardımıyla 3 dakika çırpın.
Pudingi servis tabaklarına paylaştırın ve oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin. Buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Vanilyalı dondurma ve rendelenmiş portakal kabuğu ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:143495 • adı:Portakallı Çikolata • gönderen:Ahıska'lı • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:55