



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUŞEYMLİ ÇİKOLATALI KUP

2 çorba kaşığı ruşeym
2,5 su bardağı süt
1 kahve fincanı nişasta
Yarım su bardağı tozşeker
1 paket (80 gram) bitter çikolata
2 kutu (200 ml) krema
Arası için:
1 kahve fincanı fındık
1 kahve fincanı tozşeker
1 tatlı kaşığı tereyağı
3 adet muz

Sütü bir tencereye alın ve içine ruşeym, nişasta ve tozşeker ilave edip, bir çırpıcı ile karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Tencerenin altını kapatıp, çikolatayı ilave edin. Çırpıcı ile karıştırarak iyice soğutun ve içine kremayı ekleyip, tekrar karıştırın.

Arası için fındığı bir tavada hafif pembeleşene kadar çevirin ve soğuduktan sonra robottan geçirip, bir kaseye alın. Tozşekeri tavaya alıp, kısık ateşte karıştırmadan hafif karamelize rengi alana kadar eritin. Üzerine tereyağı ile fındığı katıp, şöyle bir çevirin. Muz dilimlerini ilave edip, tavayı ocaktan alın ve bir kez karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın. Kupun dibine sütlü karışımdan 2-3 çorba kaşığı, üzerine muzlu karışımdan 1-2 çorba kaşığı, tekrar sütlü karışımdan 2-3 çorba kaşığı koyun. Bu şekilde sütlü ve muzlu karışım bitene kadar işleme devam edin. Donması için buzdolabında 2-3 saat bekletin ve üzerini hindistancevizi ile süsleyerek, soğuk olarak servis yapın.

Not: Arzuya göre arasına yerleştirilen muzlu karışımı üzerine de koyabilirsiniz.

