



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## RÜYA

Haliç Üniversitesi

Bitter çikolata 250 gr.

Yumurta beyazı 120 gr.

Şeker 240 gr.

Su 1 ml.

Tuz 4 gr.

Krema 6 ml.

Süslemek için:

Taze yaban mersini, çilek, ahududu

Şeker ve su karıştırılır 118 dereceye gelene kadar kaynatılır.

Yumurta beyazı mikser ile çırpılır.

Şurup ile karıştırılır. Karışım soğumaya bırakılır. Eritilmiş çikolata krema eklenir.

Derin dondurucuda 2 saat soğutulur. Çikolata çubukları elde etmek için fırın tepsisi 50 derecede ısıtılır.

Eritilen çikolata spatula yardımı ile fırın tepsisine eşit olarak uzunlamasına (1 mm olacak şekilde) dökülür.

20 dakika pişirilir. Derin dondurucudan çıkan karışım sunum bardağına sıkma torbası yardımıyla sıkılır.

Çikolata çubukları, çilek, yaban mersini ve ahududu ile süslenir servis edilir.

