



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALZBURG BOMBASI

260 gr bitter çikolata
125 gr tereyağı
1 su bardağı şeker
4 adet yumurta
1 çay kaşığı vanilya
4 su bardağı un
1/2 çay kaşığı tuz
170 gr sütlü çikolata
1/4 su bardağı Antep fıstığı

Fırınınızı önceden 180C'de ısıtın. 20 cm'lik kare bir pişirme kabını yağlayıp, kabın bütün kenarlarından 5'er santim dışarı sarkacak şekilde parşömen kağıdı serin.

Tereyağını ve bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Oda sıcaklığına gelmesini bekleyip ardından şeker ekleyin ve çırpın.

Teker teker yumurtaları ekleyin ve çırpıma devam edin. Ardından vanilyayı ekleyin ve karıştırın.

Un ve tuzu çok karıştırmamaya özen göstererek bu karışıma ekleyin.

Fırın kabına boşaltıp üzerini spatula yardımıyla düzleyin ve 35-40 dakika pişirin.

Fırından alıp oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Sütlü çikolatayı benmari usulü eritin ve 5-10 dakika bekleyin. Ilık çikolatayı brownienin üzerine dökün. Tepesine de fıstıkları serpştirin ve çikolatanın sertleşmesi için buzdolabında bekletin. Soğuk servis yapın.

