



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

STRACCIATELLA

250 gr. bitter çikolata
3/4 su bardağı margarin
3/4 su bardağı pirinç unu
1/4 su bardağı mısır nişastası
1/3 su bardağı kakao
3/4 tatlı kaşığı kabartma tozu
1/4 çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
1 su bardağı esmer şeker
1 yemek kaşığı vanilya özü
12 adet Stracciatella Lindt (dondurulmuş yumurta)

Bir kapta pirinç unu, mısır nişastası, kabartma tozu, kakao ve tuzu karıştırın.

Sos tavaında, ara sıra karıştırarak, margarini ve çikolatayı eritin. Ateşten alın ve soğumaya bırakın.

Çikolata karışımına, yumurta, şeker ve vanilyayı ekleyip karıştırın pürüzsüz olana kadar çirpin. Üzerine pirinç unlu karışımını ekleyin, iyice çirpin. Kek hamurunu yağlı tepsiye alıp, önceden ısıtılmış fırında

20 dakika boyunca pişirin. Fırından çıkarın ve hemen dilimleyin. Dilimlerin ortalarına Stracciatella Lindt yumurta yerleştirin. birkaç dakika yumurtaları eritmek için fırında tutun. fırından çıkınca soğumaya bırakın, ve servis edin.

