



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUPANGLE

1 litre süt
3 yemek kaşığı sürülebilir çikolata
½ su bardağı toz şeker
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı kakao
70 gram bitter çikolata
3 tatlı kaşığı tereyağı
2 dilim kakaolu kek
Üzeri için:
2 yemek kaşığı hindistancevizi tozu
1 tatlı kaşığı file antepfıstığı

Derin bir tencereye süt, şeker, yumurta sarısı ve elenmiş un, nişasta, kakao karışımını koyup pürüzsüz olana kadar karıştırın. Tencereyi ocağa alın ve koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.

Pişen kremayı ocaktan alın içine sürülebilir çikolata kreması ve bitter çikolatayı ekleyip mikserle çırpma başlayın. Çırpma esnasında azar azar soğuk tereyağını ekleyin ve bu işleme krema ılıyana kadar yaklaşık on dakika devam edin.

Sunum kaplarının tabanına kek parçaları koyun ve üstlerini supangleyle doldurun. Tatlıları dilediğiniz gibi süsleyin ve buzdolabında en az bir saat dinlendirip servis edin.

