



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SUPANGLE

4 su bardağı süt
4 tatlı kaşığı un
3 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı toz şeker
50 gr. bitter çikolata
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yumurta sarısı

Süt, un, kakao, yumurta sarısı ve toz şekeri çırpma teliyle iyice çırpıyoruz. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Göz göz olduğu zaman bitter çikolatayı elimizle kırıp muhallebinin içine atıyor ve eritiyoruz. Ocaktan alıp tereyağı ve istenirse vanilya ilave ediyoruz ve mikserden pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpıyoruz. Servis kaselerine önce supangle kekini parçalayıp koyuyoruz, üzerine supangleyi döküyoruz. Biraz soğuyunca çatalla şekil veriyoruz ve rendelenmiş çikolata ve toz antepfıstığı ile süslüyoruz.

Not: Supanglelerin önce oda sıcaklığında ılınmasını bekliyoruz, ardından süsleyip buzdolabına kaldırıyoruz. İsterseniz Hindistan cevizi rendesi ile de süsleyebilirsiniz.

