



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SUPANGLE

1 Yemek Kaşığı Sana Ekmeküstü Kase
50 gr bitter çikolata
4 Su Bardağı süt
2 Çorba Kaşığı köpürtülmüş şanti
2 Çorba Kaşığı kakao
1,5 Çorba Kaşığı un
1 Su Bardağı şeker
2 Adet yumurta sarısı

Süt , şeker ve sanayı tencereye koyup ocağın üzerine alıyoruz. Kakaoyu ekleyip çırpma teli ile karıştırıyoruz. Un, yumurta sarıları ve çikolatayı rendelleyerek ekleyip koyu bir kıvam alana kadar pişiriyoruz. Pişen kremayı soğumaya bırakıyoruz. Pasta kekini doğruyoruz. Kapların tabanına yerleştiriyoruz. Üzüm marmelatı ile kekleri ıslatıyoruz. Pişen kakaolu kremaya köpürtülmüş şanti ekleyip karıştırıyoruz. Kıvamı akıcı bir hale gelince kremayı kuplara paylaştırıyoruz. Üzerini istediğimiz bir şekilde süsleyip servis ediyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 10.07.2024