



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI VE ÇİKOLATALI KREMA

Gerekli malzeme:

- 1 su bardağı süt kreması
- 1 çubuk tarçın
- 1 su bardağı tozşeker
- 2 çorba kaşığı acı kakao
- 4 yumurta sarısı
- 150 gr bitter çikolata
- 3 çay kaşığı tarçın

Çikolatayı ufak parçalara bölün. Sütü tencereye alıp süt kreması, çubuk tarçın ve 1 çorba kaşığı tozşekeri ilave edin. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kakao ve ufalanmış çikolatayı ekleyin. Çikolata tamamen eriyinceye kadar karıştırarak pişirin. Karışımı ocaktan alıp soğumaya bırakın. Çubuk tarçını içinden çıkarın. Yumurta sarıları ve kalan tozşekeri çukur bir kaptaki köpük köpük olana dek çırpın. Soğuk çikolatalı karışımı azar azar yedirerek ilave edin. Karışımı 6 küçük fırın kabına paylaştırıp üzerlerini alüminyum folyo ile kapatın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 30 dakika benmari usulü pişirin. Ilınınca buzdolabında 4 saat bekletin. Üzerine tarçın serpip servis yapın.