



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI VE ÇİKOLATALI BAVARUA

Michael Montignac

4 SU BARDAĞI SÜT
10 YUMURTA SARISI
5 ÇORBA KAŞIĞI FRUKTOZ
1 ÇUBUK VANİLYA
5 JELATİN YAPRAĞI
2 ÇORBA KAŞIĞI NESKAFE
150 GR BİTTİR ÇİKOLATA

Uzunlamasına ikiye böldüğünüz vanilya çubuğu ile birlikte sütü 10 dakika kaynatın.

Birkaç damla sıcak süt ile neskafenizi eritin ve bunu kaynamamış süte katın.

Yumurta sarılarını fruktozla birlikte çırpın ve bir taraftan karıştırmakta olduğunuz süte ilave edin. Karışımı hafif ateşe koyun ve koyulaşana dek pişirin.

Karışımınıza daha önce soğuk suda ıslatıp sıkılmış olduğunuz jelatinleri de katın ve bu harcı yuvarlak bir kek kalıbına döküp 12 saat buzdolabında bekletin.

Servisten önce, çikolatanıza biraz su katıp Ben-Maride eritin. Bavarianızı ters yüz edin, üzerine ılık çikolata sosunu gezdirin, servis yapın.