



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SAKIZLI KREM ŐOKOLA



5 Su bardađı süt
1,5 Su bardađı toz Őeker
2 Parça damla sakızı
4 orba kaŐığı un
1 Tatlı kaŐığı tereyağı
zeri için;
2 orba kaŐığı kakao
5 orba kaŐığı toz Őeker
1 Adet yumurta
1 Tatlı kaŐığı tereyağı

- # Belirtilen süt miktarından 1 su bardağı ayrılır, kalan 4 su bardağı süt, aliminyum olmayan orta büyüklükte bir tencereye konur.
- # Tencereyi ateŐe koymadan önce sütün zerine, Őeker ve un eklenir, unun topaklaŐmaması için bir kaç kez çevrilir.
- # KarıŐım orta ateŐli ocağa oturtulur, sürekli karıŐtırarak kıvam alana kadar piŐirilir.
- # Kıvam alınca, üzerine dövülmüŐ damla sakızı katılır, karıŐtırılır, ocaktan alınır, tereyağı eklenir.
- # Krem, mikserle 8 - 10 dakika çırpılarak pürüzsüz bir kıvam kazandırılır.
- # Kaselere eŐit olarak pay edilip, ılımaya bırakılır.
- # Bu arada Őokolası hazırlanır, bunun için küçük çukur bir piŐirme kabına ayrılan 1 su bardağı soğuk süt, kakao, toz Őeker, yumurta konur, iyice ırpıldıktan sonra, kısık ateŐli ocağa yerleŐtirilir, karıŐtırarak boza kıvamına gelene kadar piŐirilir, ocaktan alınarak tereyağı eklenir, karıŐtırılır.
- # Őokola kaselerdeki kremlerin üzerine gezdirilir.
- # Buzdolabında bir kaç saat sođutularak ikram edilir.

Not: Sakızlı Krem Őokola, kaselerin dibine yerleŐtirilen bir parça kekle de hazırlanabilir. Kekler biraz granül kahve ile ıslatılırsa lezzeti daha iyi olur.