

Cikolatali Bademli Kup

Malzemeler

60 gr Bitter Cikolata

4 Adet Yumurta Sarisi

1/2 Su Bardagi Toz Seker

1 Corba Kasigi Bal

1 Tatli Kasigi Nescafe

2 Tatli Kasigi Su

200 gr Eritilmis Beyaz Cikolata

120 gr Margarin

2/3 Su Bardagi Krema

Pralin Icin:

1/2 Su Bardagi Kavrulmus ve Kabuklari Cikarilmis Badem

1/ Su Bardagi Toz Seker

1/3 Su Bardagi Su

Yapilisi

Oncelikle bitter cikolatayi bir tencerede eritin. Kagittan yapabileceginiz bir krema sikacaginin icine doldurun. Cikolatayi 6 adet kup bardaginin icine sekiller vererek sikin. Buzdolabina koyun ve sogumasini bekleyin.

Mikser yardimi ile yumurta sarilarini, seker, bal, Nescafe ve suyu koyu kivam alana dek cirpin. Bu karisimi, eritilmis beyaz cikolataya ilave ederek cirpmaya devam edin. Baska bir kapta, margarinini mikserle cirpin ve krema kivamina getirin. Yumurta sarilarini karisima ekleyin. Orta boy bir kaba aktarin. Kremayi kar gibi bir kivam alana dek cirpin. Metal bir kasikla, kremayi cikolata karisiminin icine ekleyin. Ince kiyilmis ya da robotta ogutulmus pralini ekleyin. Karisimi kup bardaklarina alin. 2-3 saat buzdolabinda sogutun. Buyuk pralin parcalariyle yerlestirin. Dilerseniz uzerini krema ile susleyip, servis yapabilirsiniz

Pralin Icin: Bir firin tepsisini yagli kagitla kaplayin. Uzerine bademleri serpistirin. Seker ve suyu kucuk bir tencerede karistirin. Kisik ateste, kaynatmadan sekeri eritin. Tencerenin kenarlarina bir fircayla su surun. Kaynayinca atesi kisin. Altin rengi alana dek ateste tutun. Ocaktan hemen alin. Bademlerin uzerine dokun. Iyice sertlesene kadar bekleyin. Yarisini uzerine koymak uzere buyuk parcalara bolun. Diger yarisini oguterek inceltin.

ellerimize saglik