

Cikolatali Krep

Malzemeler

1 Bardak sut
1 Adet yumurta
1 Bardak un
3 Yemek kasigi seker
1 Yemek kasigi kakao (tepeleme)
Az tereyag
1 Adet muz....
Sosu icin (cikolatali krema)
Yarim kilo sut
150 ml. krema
350 gr. sutlu cikolata
1 Yemek kasigi tereyag
Uzeri icin recel....

Yapilisi

Krep harci icin lazim olan malzemeler rondo veya cirpici yardimiyla iyice karistirilir. Teflon tavada eritilen bir miktar tereyagin uzerine karisimdan bir kepce dokulerek arkali onlu iyice pismesi saglanir. Malzememiz bitene kadar bu islem surdurulur. Arasina krema surup, muz ilaveside yapildiktan sonra rulo seklinde sarilir ve servis edilir. Kremanin yapimi: Cikolata, sut, krema ve yag bir kaseye alinir icinde kaynar su bulunan bir tencerenin uzerine yerlestirilip karistirilarak cikolatanin erimesi saglanir. Kase tencere uzerinden alinip mikser yardimiyla koyulasana kadar cirpilir ve birkac saat dinlendirildikten sonra kullanilir. Afiyet olsun..