

Frigo

Malzemeler

500 gr sut

Bir su bardagi (250 gr)seker

6 yumurta

7 jelatin

2 corba kasigi tepeleme un

200 gr. bitter cikolata

Yapilisi

Bitter cikolatayi cam bir kaseye koyun , kaynayan suyun bulundugu bir tencereye , tabani suya degmeyecek sekilde oturtun,Ben Mari usulu eritin.

Sutu kaynama noktasina gelmeyecek sekilde isitin. Jelatini icine atarak eritin.

Bir kasede yumurtalari seker ve un ile cirpin.Jelatinli sutu ve erimis cikolatayi ilave edin.

Karisimi yuvarlak kubbemsi bir kaliba alip buzliga koyun.

Donduktan sonra ,uzerini rende cikolata , kuru veya taze meyve ile susleyerek servis edin.