

Tatlı

## Sıcak çikolata

Hazırlayan: [Marc Fosh](#)

Servis:  
4

### Malzemeler

#### Tüm Malzemeler

- 300 gr bitter çikolata
- 200 gr tereyağı & 2 adet yumurta
- 4 adet yumurta sarısı
- 60 gr şeker
- 4 adet cardamom baklası kavulmuş ve ezilmiş
- Kakao tozu

### Yöntem

Hazırlık:

0

Pişirme:

0

Servis:

4

Zorluk:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Turkish (Turkey)'] 3

1. Fırını 180°C'ye ısıtın.
2. Çikolata ve tereyağını düşük ateşte kavulmuş cardamom tohumlarıyla birlikte eritin ve ardından soğumaya bırakın.
3. Braun Multiquick 5 el blenderi ve çırpma aksesuarını kullanarak sert bir sabayon haline gelene kadar bir kaptta yumurta sarısı ve şekeri çırpın.
4. Erimiş çikolata karışımını dikkatli bir şekilde sabayonun içine dökün.
5. Porselen fırın kalıplarını karışımla doldurun ve üstünü kaşıkla düzleştirin. Önceden ısıtılmış fırında (180°C) 7 dakika pişirin. Fırından alın üzerine kakao tozu serpiştirin ve vanilyalı dondurmayla servis edin.

Bu bence bir kış tatlısı tarifi. Dışarıda hava soğukken benim için özel olan biriyle paylaşmak isterim. Sıcacık hissetmenizi sağlayacaktır!