

Supangle (Çikolatalı Soğuk Tatlı)

Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 10 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

□□ Supangle Kreması için:

- 2,5 su bardağı süt
- 1 su bardağı su
- 1 çay bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı kakao
- 1 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 1 yumurta sarısı
- 80 gr bitter çikolata
- 1 yemek kaşığı tereyağı

□□ Alt Katmanı için (isteğe bağlı):

- 4-5 adet kakaolu kek dilimi

Yapılışı:

1. Supangle Kremasının Hazırlanması:

- Tencereye süt, su, toz şeker, kakao, un, nişasta ve yumurta sarısını ekleyip çırpıcı ile karıştır.
- Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişir.

2. Çikolata ve Tereyağı Eklenmesi:

- Kaynamaya başlayınca ocaktan al, içine bitter çikolata ve tereyağını ekle.
- Çikolata tamamen eriyene kadar karıştır ve pürüzsüz bir kıvam almasını sağla.

3. Servis:

- Servis kaselerine ufalanmış kakaolu kek parçaları yerleştir (isteğe bağlı).

Kiraz'ın Mutfağı

- Üzerine sıcak supangleyi dök.
- Oda sıcaklığına gelince buzdolabında 1-2 saat soğut.
- Üzerini fındık, Antep fıstığı veya muz dilimleriyle süsleyerek servis et.

>> İpucu: Supangleyi daha yoğun çikolata lezzeti için ekstra bitter çikolata ekleyerek hazırlayabilirsin!

Kiraz'ın Mutfağı