ANANASLI ŞEKERLEME

MALZEME
100 g kıyılmış badem,
60 g ananas şekerlemesi,
2 erik şekerlemesi,
200 g beyaz çikolata.

1. Bademleri teflon tavada kavurun ve soğumaya bırakın. Meyve şekerlemelerini küp halinde doğrayın ve bir kaba koyun. Çikolatayı parçalayarak metal bir kabın içinde benmari usulü eritin. Dikkat: Metal kabı su dolu bir tencerenin içine oturtun, ancak metal kap ne suya ne de tencerenin dibine değmeli. Aksi takdirde çikolata kesilecektir.
2. Meyve küplerini ve bademleri çikolataya karıştırın.
3. 2 tatlı kaşığın yardımı ile bir servis tabağına bulut şeklinde parçalar oturtun. Buzdolabında soğuttuktan sonra renkli kâğıda koyun.

© lezzetler.com tarif no:19069 • adı:Ananaslı Şekerleme • gönderen:Mengen • indirme tarihi:20.04.2024 - 02:14