CEVİZLİ VE ÇİKOLATALI TOPLAR (TUNUS)

https://www.lezzetsirri.com

3 küçük kase fındık
3 küçük kase ceviz
3 küçük kase bal
1 çorba kaşığı portakal çiçeği esansı
200 gr. bitter çikolata
35 gr. tereyağı
3 çorba kaşığı su
ayrıca:
20 fındık
20 kabuğu soyulmuş badem
15 yarım ceviz

Cevizleri ve fındıkları sırayla mikserde çekip, derin bir kaba koyun. İyice karıştırın. Balı, fındık ve ceviz karışımının üzerine dökün, portakal çiçeği esansını ekleyin ve bir kaşığın yardımı ile iyice karıştırın. Karışımdan ceviz büyüklüğünde aldığınız topları avucunuzun içinde yuvarlayın, içine bir bütün fındık koyun ve tekrar top haline getirin. Karışımın hepsini toplar halinde hazırladıktan sonra bir kenara bırakın. Küçük bir tencerede suyu ısıtıp, tereyağını içine atın. Tereyağı eriyince çikolatayı kırarak yağı suya ilave edin ve bir tahta kaşık yardımı ile çikolata eriyinceye kadar hafif ateşte karıştırın.
Çikolata homojen bir hale gelince küçük bir kaseye koyun ve daha önce hazırladığınız topların yarısını erimiş çikolatanın içinde çevirerek, topların her yerinin çikolatayla iyice kaplanmasını sağlayın. Çikolatayla kapladığınız topları servis tabağına alın, üzerlerini kabuğu çıkarılmış ve ikiye bölünmüş birer parça badem ile süsleyin ve çikolatanın donması için serin bir yerde soğumaya bırakın. Topların kalanını ise çikolata sosa batırmadan üzerlerini yarım ceviz ile süsleyin. Bunun için cevizleri hafifçe badem ve fındık toplarının üzerine cevizin yarısı gömülünceye kadar bastırın ve bir tabağa sıralayın.
Cevizli ve Çikolatalı Topları çikolata kağıtlarının içine koyun, kahvenin yanında ikram edin.

© lezzetler.com tarif no:39427 • adı:Cevizli ve Çikolatalı Toplar (Tunus) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:06