ÇİKOLATA SOSLU ÇİLEK BUKETİ

½ kilo çilek
1 paket bitter çikolata (80 gr)
1-2 yemek kaşığı süt
Beyaz krapon kağıdı
Kırmızı krapon kağıdı
Bambu çöp şiş çubukları

Bitter çikolatayı benmari usulü eritin (içinde su kaynayan bir tencerenin üzerine çikolatayı koyduğunuz bir başka tencereyi oturtarak.)
Eriyen çikolatanın pürüzsüz kıvamda olması için 1-2 yemek kaşığı süt ekleyin.
Bu arada çilekleri iyice yıkayıp kurulayın. Bambu çöp şiş çubuklarını, çileklerin yapraklı bölümünün ortasına batırın.
Ardından da çilekleri, orta kısmına gelecek şekilde erimiş çikolataya bulayın.
Çikolataların akmasını önlemek için yan yatırın, sonrasında da 15 dakika kadar buzdolabında bekletin.
Ardından çilekleri bir buket gibi beyaz krapon kağıdının üzerine yerleştirin
Kırmızı krapon kağıdından yarım santim eninde şeritler kesip, beyaz krapon kağıdını sarıp fiyonk yapın
Dilerseniz küçük bir el işi kağıdına Sevgililer Günü notunuzu yazıp, çikolatalı çilek buketinize iliştirebilirsiniz.

Not: Çilekleri çikolataya buladıktan sonra dilerseniz pudra şekerine, hindistancevizine veya dövülmüş Antep fıstığına da bulayabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:126544 • adı:Çikolata Soslu Çilek Buketi • gönderen:mutfak arenası • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:08