ÇİKOLATALI ELMA TOPLARI

Oktay Usta

1 paket çikolata
3 adet elma
2-3 paket bebe bisküvisi
1 adet limon kabuğu rendesi
fındık veya ceviz
Üzeri için:
hindistancevizi
toz yeşil fıstık

Elmaların kabuklarını soyup, rendeliyoruz. Geniş bir kaba alıp, üzerine fındık veya cevizi, limon kabuğu rendesini döküp karıştırıyoruz. Rondodan geçirip parçaladığımız bisküvileri de ilave ederek karıştırıyoruz. Bisküvileri yavaş yavaş döküyoruz. Karışım yuvarlanacak bir katılığa geldiği zaman, istediğimiz kıvamı yakalamış oluyoruz. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp, iki avuç arasında yuvarlayıp, istediğimiz güzel bir servis tabağına diziyoruz. Hazır olarak aldığınız çikolata sosunu üzerindeki ölçülere uygun şekilde hazırlayıp pişirdikten sonra soğutup, topların üzerine döküyoruz. Toplarımızı buzdolabına koyup, yaklaşık 4-5 saat bekletip, soğuduktan sonra çıkarıp, üzerine hindistancevizi, yeşil fıstık döküp servis yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:59951 • adı:Çikolatalı Elma Topları • gönderen:Şule'nin Şarkısı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:12