



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EBRU DESENİ BAHAARATLI ÇİKOLATA PARÇALARI

<https://yemek.name>

180 gram Beyaz Kuvertür Çikolata (Ufak halde doğranmış.)
1 yemek kaşığı Yer Fıstığı Ezmesi
200 gram Bitter Kuvertür Çikolata (Ufak halde doğranmış.)
1 çay kaşığı Tarçın
1 çay kaşığı Zencefil
½ çay kaşığı Karanfil Tozu

25cm x 30cm'lik kalıp yağlı kağıt ile kaplanır.

Beyaz kuvertür çikolata parçaları benmari usulü eritilir ve içine yer fıstığı ezmesi konur.

Tam bir karışım oluncaya kadar karıştırılır ve soğuması için tezgah üzerine alınır.

Diğer tarafta benmari usulü bitter kuvertür çikolata eritilir ve içine baharatlar konarak karıştırılır ve 5 dakika soğuması için tezgah üzerine alınır.

Bir tatlı kaşığı yardımı ile belli aralıklarla eritilmiş ve hafif soğumuş olan beyaz çikolata kalıba dökülür.

Boş kalan kısımlar baharatlı bitter çikolatayla tamamlanır.

Bir kürdan ile beyaz ve bitter çikolataların üzerinden geçecek şekilde yuvarlaklar çizilerek ebru deseni verilir.

Oda sıcaklığında 2 saat bekletildikten sonra buzdolabına kaldırılır ve ertesi güne kadar soğuması için bekletilir.

Mevcut çikolatalara oranla daha yumuşak olan bu çikolata parçaları, servisten hemen önce kesilir ve sunuma hazırlanır.

