



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARSHMALLOWLU KALPLİ ÇİKOLATALAR

<https://migros.com.tr>

50 ml akağaç şurubu
40 gr. renkli pasta süsü
1 paket pembe marshmallows
300 gr. bitter çikolata
80 gr. fındık

1. Çikolatayı bainmarie usulü eritin, kalıplara yarıya kadar döküp ortadan ikiye kestiğiniz fındıkları yerleştirin.
2. Tekrar çikolatayı üzerine dökün, fındıkları tamamen kaplayın ve tamamen soğumaya bırakın.
3. Diğer taraftan marshmallowsları parmağınızla düzleştirin içlerini çikolatalar sığacak şekilde oyun ve şuruba batırın.
4. Ardından pasta süsüne bulayın, her tarafı kaplanana kadar tekrar aynı işlemi yapın.
5. Soğuyan çikolataları marshmallowsların içine yerleştirin.