# TOP ÇİKOLATA

200 gram ince kesilmiş sütsüz eritme çikolata,
çeyrek su bardağı krema,
30 gram margarin,
50 gram çikolatalı kek kırıntısı,
2 tatlı kaşığı meyve suyu,
yarım su bardağı çikolata süsü

Bir fırın tepsisini alüminyum folyoyla kaplayın. Küçük bir kaba çikolatayı koyun. Margarin ve kremayı da küçük bir tencereye alın. Kısık ateşte karışımı kaynama noktasına getirin. Kaynamaya başlayınca çikolatanın üzerine dökün, eriyene dek karıştırın. Kek kırıntılarını ve meyve suyunu ekleyin. İyice karışınca, buzdolabına koyarak 20 dakika kadar katılaştırın. Çikolatalı hamurdan bir tatlı kaşığı kadar alarak elinizle yuvarlayın. Çikolata süslerini yağlı kağıt üzerine yayın. Çikolata toplarını yuvarlayarak, her tarafına süslerin yapışmasını sağlayın. Hazırladığınız topları tepsiye dizin. Buzdolabında 30 dakika kadar bekleterek, iyice katılaşmasını sağlayın. Dilerseniz, kağıttan kek kalıpları içinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:21013 • adı:Top Çikolata • gönderen:pelink • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:43