



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VİŞNELİ ÇİKOLATA

Kullanılacak malzeme:

200 gram sütlü çikolata,

20 gram tereyağı,

10 vişne şekerlemesi.

Yapımı:

Vişneleri ortadan ikiye bölmeli çikolatayı rendelemeli. Sonra bunu benmari usulüyle eritmeli. Erimiş çikolatayı, üstü tereyağına bulanmış yoğurma mermerine boşaltmalı ve birer santimden ince bir tabaka hâlini alacak şekilde yaymalı. Çikolata, ılıyıp hafifçe donunca bir fincanla bunu yuvarlak parçalara bölmeli. Yuvarlaklar arasında kalacak çikolatayı tekrar eritip tekrar mermere dökmei ve böylece yuvarlak yirmi çikolata parçası elde etmeli. Her yuvarlağın tam ortasına yarımşar vişne şekerlemesini oturtmalı ve çikolatanın iyice soğumasını beklemeli. Ortası vişneli çikolata parçaları iyice donunca bir spatulayla bunları mermerden ayırıp servis tabağına almalı ve böylece istenildiği vakit servis yapmalı.

Çikolata, servis vaktine kadar buz dolabında tutulmazsa sıcaklığın etkisiyle şekli ve güzelliği bozulabilir.