



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

VİŞNELİ ÇİKOLATA TOPLARI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı vişne
- 0,5 Paket beyaz çikolata
- 1 Su Bardağı Fındık (ince çekilmiş)
- 2 Paket sütlü çikolata
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çay Bardağı pudra şekeri
- 2 Yemek Kaşığı kakao
- 2,5 Paket kakaolu bisküvi

Bisküviler ve fındıklar un haline getirilir. Eritilmiş margarin, vanilya, süt, pudra şekeri ve kakao da eklenerek yoğurulur. Hamur kıvamına geldiğinde yuvarlak şekil verilir ve buzdolabında 15 dakika dinlendirilir. Bu arada sütlü çikolatalar benmari usulü eritilir ve bisküvi topları çikolataya bulanır. Buzdolabında tekrar 30 dakika dinlendirilir. Beyaz çikolata benmari usulü eritilir. Üzerleri bir adet vişne ve biraz beyaz çikolatayla süslenerek servis yapılır.