



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ ÇİKOLATALI TOPLAR

Ayşe Tüter

200 gram tereyağı
2 su bardağı un
1 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı pudraşekeri
1 çay kaşığı kabartmatoru
1 çay bardağı ayıklanmış vişne
100 gram bitter çikolata

Yağı, pudraşekeri ile elle iyice yumuşatın. Kakao, kabartma tozu, un ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru folyoya sarıp, buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, elle açın, içine 2 adet vişne koyun. Kapatıp yuvarlayın, yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin. Soğuyunca servis tabağına alın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Topların üzerine 1 tatlı kaşığı çikolata dökün, çikolata donunca servis yapın.

