



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BADEMLİ ŞOKOLA

- 4 adet mini aci badem biskuvisi
- 1 tane kup bardagi
- 2 adet kare bitter cikolata
- 1 adet ciğ krema
- 1 tatlı kaşık pudra sekeri

Kremanın yarisi ile cukulatalari bir kapta kisik ateste eritin. Ayri bir kapta mixer yardimi ile kremanın kalan yarisini pudra sekeri ile cok hizli bir sekilde katilasincaya kadar cirpin.bu karisima erittiginiz cukulatalari da ilave ederek altlarına aci badem biskuvileri yerlestirdiginiz kup bardaklarına esit sekilde dokun. Uzerlerini nescafe, rende cukulataveya renkli m&m sekerlerle susleyip servis yapin.