



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA BAR

<https://www.elele.com.tr>

200 g bitter çikolata
60 g fıstık ezmesi yağı
Dolgu için:
60 g süt reçeli
50 g bitkisel margarin
160 g toz şeker
200 g fıstık
200 g marshmallow
Karamel için:
1 su bardağı toz şeker
25 g bitkisel margarin
1 çay bardağı süt reçeli
Üzeri için:
200 g bitter çikolata
60 g fıstık ezmesi yağı

Çikolata ve fıstık ezmesi yağını bir sos tenceresine alarak benmari usulü eritin. 24 X 24 cm boyutlarındaki bir kalıbın tabanına yağlı kağıt ile kaplayın. Eriyen çikolatayı kalıba döküp bir spatula yardımıyla yayın. Dondurucuda en az 2 saat bekletin. Dolgu için süt reçeli, bitkisel margarin ve toz şekeri bir sos tenceresine alın. Sürekli çırparak pişirin. Katılaşmış kaynadıktan sonra ocaktan alıp bir mikser yardımıyla 5 dakika daha çırpın. Fıstık ve marshmallowu ekleyip çırpmaya devam edin. Fıstıkları ekleyip bir tahta kaşık yardımıyla tekrar karıştırın. Dondurucu çıkarttığınız çikolatanın üzerine yayın. Karamel sosu hazırlamak için toz şekeri bitkisel margarin ile birlikte bir cezveye alın. Şeker karamelize olmaya başlayınca ocaktan alıp süt reçelini ekleyin. Karışım, pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar blenderdan geçirip marshmallowlu karışımın üzerine yayın. Üzeri için de çikolata ve fıstık ezmesini aynı şekilde benmari usulü eritip karamelin üzerine yayıp tekrar dondurucuya alın. Çikolata tamamen donuncaya kadar yaklaşık 2 saat daha bekletin. Kare dilimleyip soğuk servis yapın.

