



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA BOMBASI

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

160 gram bitter çikolata
1 paket krem şanti
1 su bardağı soğuk süt
1 su bardağı süzme yoğurt
2 su bardağı ahududu
Servis için:
Ahududu

Çikolatayı benmari usulü eritin ve yuvarlak silikon kalıplara doldurup sonra tekrar boşaltın. Kalıbı derin dondurucuda yarım saat bekletip sertleşmesini sağlayın. Fırça ile, sertleşen çikolatanın üzerine ikinci kat çikolata sürün ve derin dondurucuda tekrar 1 saat bekletin. Krem şanti ile soğuk sütü çırpıp kalınlaşmasını sağlayın. Süzme yoğurt ekleyip tekrar çırpın. Ahududuyu ekleyip hafifçe karıştırarak kalıptaki çikolataların içini doldurun. Kalan çikolatayı üzerlerine yayın ve donması için tekrar derin dondurucuda en az 2 saat bekletin. Kalıptan kolay çıkması için servis yapmadan 15-20 dakika önce derin dondurucudan çıkarın. Kalıptan ayırıp servis tabağına alın ve ahududu ile süsleyip servis yapın.

