



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA ÇANAĞINDA CREAMOLE

100 Gr Sana Klasik
1 Adet vanilyalı creme ole
200 gr bitter çikolata
Aldığı kadar kağıt muffin kalıbı
1 Bardak un
1 Bardak Antepfıstığı
3 Bardak soğuk süt
1 Adet limon kabuğu rendesi

Çikolatayı benmari yöntemiyle eritip fırça yardımı ile minik muffin kalıplarının içi ne ince bir kat sürün.Çikolata donuncaya kadar kalıpları buzdolabında bekletin.Daha sonra bir kat daha çikolata sürüp buzdolabında iyice donmasını bekleyin.Bu arada creme ole'yi soğuk sütle ve sana margarinle 3 dakika çırpıp hazırlayın. Limon kabuğu rendesini ilave edip krema pompasına doldurun. Bu arada yağlı kağıtla küçük bir huni yapıp kalan erimiş çikolatayı doldurdum ve bunla süsleme için bazı figirler yapıp dondurdum. Donan çikolataları muffin kalıplarından çıkarın,tabanlarına birer tatlı kaşığı toz antep fıstık serpip hazırladığınız creme ole'yi pompayla çikolata kalıplara sıkın. Antep fıstığı ve eritilmiş çikolata ile yaptığımız şekillerle süsleyip servis yapın. Çok leziz ve bol kalorili bir tat.Kışın yapılmasını tavsiye ederim çünkü sıcakta ne kadar donarsa dunsun çikolata eriyor.