



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA ÇANAKLARINDA DONDURMA

200 gr. beyaz çikolata

400 gr. dondurma

18 adet küçük kağıt pasta kalıbı

Sos için:

200 gr. dondurulmuş ahududu

Süslemek için:

Mevsim meyveleri ve çikolata parçaları

Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Minik pasta kalıplarını üçer adet içiçe geçirip, toplam altı adet pasta kalıbı hazırlayın. Çikolata ılıkken kalıplara fırça ile sürün. Buzdolabında beş dakika bekletip, tekrar eritilmiş çikolata sürün. Bu işlemi üç-dört kez tekrarlayın. Sonra 30 dakika buzdolabında bekletin. Bu arada sos için ahududuları blenderden ve süzgeçten geçirip, servis tabağına yayın. Beyaz çanakları dolaptan alıp, dışındaki kağıtları çıkarın. İçlerine dondurmaya pay edin. Çanakları ahududulu servis tabaklarına yerleştirip, üzerlerine parça çikolata serperek servis yapın.
