



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KAPLI ÇİLEK İLE KALP BROWNİE

<http://www.hurriyet.com.tr>

Brownie için:

240 gram bitter çikolata (2,5-3 paket)

150 gram tereyağı (10 yemek kaşığı)

2 adet yumurta

1 paket vanilin

95 gram un (6 yemek kaşığı)

30 gram kakao (2 yemek kaşığı)

Yarım çay kaşığı tuz

Çilekleri için:

160 gram sütlü ya da bitter çikolata (2 paket)

20 adet çilek

2 yemek kaşığı beyaz çikolata

Brownie için benmaride tereyağını eritip içinde çikolatayı eritin.

Şeker ilave edip iyice karıştırın.

Oda sıcaklığındaki 2 yumurtayı teker teker ekleyin ve iyice karıştırın.

Vanilin kakao ve unu ekleyip karıştırın.

Pişirme kalıbı olarak 20-22 santimetre çapında kelepçeli kalıp kullanın.

Kalıbın içine pişirme kağıdı yerleştirin ve karışımı içine dökün.

180 derece sıcak fırında fansız şekilde 25-30 dakika pişirin.

Bu arada 20 dakikadan itibaren kürdan testi yapın çünkü kekin içi hafif nemli olmalı.

Çilek için çikolatayı benmaride eritin.

Çilekleri içine banıp yağlı kağıt üzerine dizin ve 1 saat soğutun.

Beyaz çikolatayı da benmaride eritip üzerini süsleyin.

Brownie'yi kalp şeklinde kurabiye kalıpları ile kesip üzerinde çilek ile servis edin.

