



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KASELERİNDE MEYVELER

80 gram bitter çikolata
1 paket krem şanti
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı margarin
1 adet şeftali
2 adet kivi
2 yemek kaşığı çekilmiş fıstık

Öncelikle çikolatayı margarinle benmari usulü eritip, yağlı kek kağıtlarının iç kısımlarına kalın bir şekilde çay kaşığı yardımı ile çikolatayı sürüp dondurucuya yerleştirelim. Bu arada 1 su bardağı soğuk süt ile krem şantiyi katı bir kıvama gelinceye kadar çırpalım.meyveleri küpler halinde doğrayalım. Dondurucudan çikolatalı kek kağıtlarını alalım. Kağıtları çikolatadan ayırıp, uygun bir servis kağıdının üzerine yerleştirelim.çerisine krema sıkma şıngası ile önce krem şanti sıkıp bir sıra karışık meyve dizelim, tekrar krema sıkıp bir sıra daha meyve dizdikten sonra, antepfıstığı ile süsleyerek servis yapalım.