



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA KREMALI KANEPELER

200 gram bitter çikolata
150 gram çiğ krema
Zencefil şekerlemesi
Ceviz
Kuru meyveler
1 tatlı kaşığı tereyağı

Kuru meyveleri küçük küp kesin. 200 gram bitter çikolatayı küçük doğrayın. Çelik bir kaba 1 tatlı kaşığı tereyağını, doğradığınız bitter çikolatayı ve çiğ kremayı aktarıp devamlı karıştırarak benmari usulü eritin. Akıcı ve pürüzsüz bir karışım elde ettiğinizde ocaktan alıp el blenderiyle çirpin.

Daha sonra karışımı tel çirpiciyle çirpmaya devam edin. (Bu şekilde daha iyi bir sonuç elde edeceksiniz.) Hazırladığınız kremayı birkaç dakika buzdolabında dinlendirdikten sonra krema sıkma torbasına doldurun. Küçük kağıt muffin kalıplarına karışımdan 12 gram olacak şekilde paylaşın. Üzerini kahve çekirdeği, ayıklanmış ceviz, küçük parçalara kesilmiş zencefil şekerlemesi ve konyakla yumuşatılmış meyve şekerlemeleriyle süsleyin. Servis yapmadan önce en az 60 dakika buzdolabında dinlendirin. Kalıplardan çıkartarak ya da kalıplarda servis yapın.

