



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA PARÇACIKLI MANDALİNALI TRİFLE

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 1 Su Bardağı
Bitter Çikolata 200 Gram
Mandalin 8 Adet
Yumurta 2 Adet
Krema 250 Gram
Mısır Nişastası 2 Çorba Kaşığı
Labne Peynir 250 Gram
Pastörize Süt 200 Mililitre
Kedi Dili 10 Adet
Dilim Kek 2 Adet

Bisküvileri kekleri parçalara ayırın.
2 mandalınanın suyunu sıkıp bisküvilerle karıştırın.
Çikolatayı benmari usulü eritin.
Ayrı bir kaptaki nişasta toz şeker ve yumurta sarılarını karıştırın.
Sütü kaynatıp yumurtalı karışıma ekleyin.
Koyulaşınca yeni bir kaseye alıp labne peynirini ekleyip karıştırın.
En son çikolatayı ekleyin.
Servis yapacağınız kaselerin dibine bisküvi ve kek yerleştirin.
Üzerine kalan mandalinaları dilimleyip dizin.
Çikolatalı karışımı triflenin üzerine yayın.
En üste kremayı aktarıp mandalina dilimleri ve çikolata parçacıkları ile süsleyip servis yapın.

