



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA SEPETİ

Malzemeler:

200 gram bitter çikolata

6 adet küçük tart kalıbı

1 adet muz

5-6 adet çilek

1 çorba kaşığı limon suyu

Yarım çorba kaşığı pudraşekeri

Krem şanti

Çikolataları benmari usulü eritin. Yumurta fırçası yardımıyla, kalıplara boş yer kalmayacak biçimde sürün. Buzdolabına alıp çikolatanın donmasını bekleyin. Dolaptan alıp, bir kat daha çikolata sürün. Tekrar dolaba koyun. Bu arada meyveleri küçük küçük dilimleyin. Pudraşekeri ve limon suyuyla karıştırın. Çikolata sepetlerini dolaptan alın. Kalıpları çıkarın. Krem şantiyi üzerindeki tarife göre hazırlayın. Çikolata sepetlerine kremşantiyi yayın. Üzerlerine meyve karışımı koyun.

Not: Bu tatlı dolapta bekletildiği zaman 1 gün dayanır. Dilerseniz çikolata sepetini beyaz çikolatayla da yapabilirsiniz.
