ÇİKOLATA SOSLU ARMUT

1 adet armut
3 çorba kaşığı toz şeker
yarım su bardağı su
1 paket krem şanti
2.5 su bardağı süt
200 gram bitter çikolata

Armudun kabuklarını çok ince, zar şeklinde soyun. Sonrasında armudu ortadan ikiye kesip, çekirdeklerini çıkarın. Tozşeker ve yarım su bardağı suyu tencereye alın. Orta hararetli ateşte armutları 10-12 dakika veya arzu ettiğiniz yumuşaklıkta pişirin. Pişince kapağını açıp soğutun. Krem şantiyi 1 bardak soğuk sütle çırpın. Karışımı 2 kup bardağına pay edin. Üzerlerini yarımşar armut koyun ve armudun dibindeki şerseti de pay ederek, buzdolabında 1 saat soğutun. Ayrı bir yerde çikolatayı benmari usulü eritin. Eriyince, kalan 1 buçuk bardak sütü ekleyip, karıştırın. Ocaktan aldıktan sonra armutların üzerine döküp, servis yapın.

ML® Dizme Armut Tatlısı için tıklayın
ML® Dizme Armut Tatlısı (görsel)

© lezzetler.com tarif no:16924 • adı:Çikolata Soslu Armut • gönderen:Karabiber • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:21