



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA TOPLARI

300 g brownie kek (hazır)
100 ml ılık su
1 tatlı kasığı NESCAFÉ Classic
Beyaz çikolata dolgusu için:
50 g NESTLÉ Beyaz 1927 Kuvertür
50 ml NESTLÉ Krema
Sütlü çikolata dolgusu için:
50 g NESTLÉ 1927 Kuvertür
50 ml NESTLÉ Krema
Dış kaplama için:
200 g NESTLÉ 1927 Beyaz Kuvertür
200 g NESTLÉ 1927 Kuvertür
NESTLÉ Kakao

Hamuru için ufalanmış brownie kekin üzerine ılık suda çözdürdüğünüz NESCAFÉ Classic'i kontrollü bir şekilde azar azar ekleyin. Hamur şeklinde toparlayıp küçük toplar elde edin. Çikolataları ayrı ayrı NESTLÉ Krema ile birlikte benmari usulü eritip akıcı bir kıvam elde edin. Hamur toplarının bir kısmının ortasına NESTLÉ Beyaz 1927 Kuvertür, bir kısmına da NESTLÉ 1927 Kuvertür krema karışımından yerleştirin. İçindeki çikolataları dağıtmadan özenle top şeklinde kapatın. Buzdolabında yarım saat dinlendirin. Dış kaplamaları için çikolataları ayrı kaplarda benmari usulü eritin. Topların bir kısmını NESTLÉ Beyaz 1927 Kuvertür'e, bir kısmını NESTLÉ 1927 Kuvertür'e, bir kısmını da NESTLÉ Kakao'ya bulayın. Oda ısısında donduktan sonra servis yapın.

