



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI ŞARLOT

<https://www.unipro.com.tr>

Krater Çikolata Aromalı 250 gr
Şarlot Tozu
İlik su 250 gr
Krater Çırpılmış Şanti 1000 gr

Şarlot tozu su ile karıştırılarak çözdürülür, daha sonra çok çırpılmamış şanti karıştırılır.

Kalıp 3/4 kadar şarlot krema ile doldurulur.

Üstüne 1 adet kakaolu dilim pandispanya yerleştirilir.

Derin dondurucuda dondurulur.

Üstü için, eritilmiş Krater beyaz kokolin kuvertür içine yeşil renk katılır. Çam kalıbının içi doldurulur ve buzdolabında dondurulur.

Doldurulmuş pasta, kalıptan çıkarılır ve üstüne 2. kalıptaki yeşil renkli çam şekli çikolata yerleştirilir.

Yeşil Renk Çikolata Boyasının Hazırlanması:

Yağ bazlı gıda boyaları diye satılır, normal suda eritilmiş şekerli boyaları gibi değildir. Genelde toz olarak satılır, kullanabilmek için önce kakao yağı 50-60 °C ısıda eritilir, daha sonra boya katılır ve iyice karıştırılır. Hazırlanan boya bir kap içinde kapalı muhafaza edilir. Her kullanım için hazırda bekletilir, kullanılacağı zaman benmaride eritilir, direkt ateş temasından kaçınılmalı. Çok miktar yapılmamalı, her şeyin bir raf ömrü olduğu gibi bu konuda da hassas olunmalı.

