



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KALPLER

- 80 gr bitter çikolata
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz
- 1 paket kakao
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 çay bardağı krema
- 1 adet mandalina suyu
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket vanilyalı dondurma
- 5 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı margarin

Yumurta ve şekeri iyice çırpın. Kuru tüm malzemeleri, diğer bir kaba eleyin. Yumurta ve şekerle ilave edin. Mandalina suyunu ilave edin. Kalp şeklinde minik yağlanmış kaplara döküp fırına verebilir. Ya da cam kaptaki pişirip daha sonra kalp şeklinde kalıplarla kesebilirsiniz. 185 derece fırında 25-30 dakika pişirin. 15-16 tane minik kekiniz olacak.

Servis yaparken, beyaz bir tabağa kekinizi koyun. Tabağın içine, diğer bir kaptaki erittiğiniz, bitter çikolata ve krema karışımından bir kaşık dökün. Kürdanla ortasından, alta doğru, bir çizgi çekerek onu da kalp haline getirin. Tabağın bir köşesine dondurmaya kalıp halinde yerleştirin. Dilerseniz, keklerin üstünü hazır jöle ile kaplayabilirsiniz.