



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KARAMELLİ YILDIZLAR

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

400 gr tatlandırılmış konsantre süt

Kek tabanı için:

150 gr pötibör bisküvi

50 gr şeker

50 gr kıyılmış badem

125 gr eritilmiş tereyağı

Çikolatalı krema için:

300 gr bitter kuvertür çikolata

150 ml krema

50 gr tereyağı

Kakao, üzeri için

Karamel yapmak için fırını 220 derecede ısıtın. Konsantre sütü cam fırın kabına aktarın. Alüminyum folyo ile üzerini iyice kapatın ve kabı derin bir fırın tepsisine yerleştirin. Kabin 2/3'üne gelecek kadar sıcak su ekleyin ve sütü fırında 1-2 saat karamelize edin (süre fırın ve kaba göre değişebilir). Gerekirse su ilave edin. Kabı çıkarın, karamelli karışımı soğumaya bırakın ve krema kıvamında çırpın. İsteğe göre buzdolabında soğutun. Kek tabanı için fırın ısısını 180 dereceye getirin. Bisküvileri mutfak robotunda ufalayıp şeker, badem ve tereyağıyla iyice karıştırın. Karışımı 12 adet küçük yıldız kalıba paylaştırın. Hamurdan küçük bir kenar şekillendirin ve bastırın. Fırında 10 dakika pişirin. Kalıpları fırından çıkarın ve soğumaya bırakın. Karamelli kremayı kalıplara paylaştırın ve dağıtın. Çikolatalı krema için kuvertür çikolatayı doğrayın ve bir kaseye alın. Kremayı ısıtıp kaseye ekleyin. Kuvertür çikolatayı karıştırarak eritin. Tereyağını bıçakla küçük parçalara ayırın ve ilave edin. Hızlıca karıştırın. Çikolatalı kremayı kalıplara paylaştırın ve kalıpları en az bir saat boyunca buzdolabında soğumaya bırakın.

