



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KÜNEFE

www.callebaut.com

40 g tereyağı
300 g çiğ kadayıf
200 g Callebaut® Crème dell'Artigiano Gold (%18 fındık)
200 g tel peynir
70 g krema
200 g su
350 g krema
1 g limon

Tereyağını eritin.

Tepsinin tabanını hafifçe yağlayın.

Tel kadayıfı kalan tereyağı ile karıştırıp, tepsinin tabanına yarısını yayın.

Hafifçe bastırın.

Crème dell'Artigiano Gold'u ince şeritler halinde sıkın.

Peynir ve kremayı ocakta peynir eriyene kadar ısıtın.

Crème dell'Artigiano Gold'un aralarına peynir karışımını sıkın.

Kalan çiğ kadayıf ile üzerini kapatın.

180°C'de üzeri kızarana kadar pişirin. Ters çevirip öteki yüzünü de kızarana kadar pişirin.

Bir şurup hazırlayın.

Hazırladığınız kadayıf fırından çıkar çıkmaz şeker şurubunu üzerine dökün.

