



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MEYVELİ SORBE

- 1,5 paket bitter çikolata (1 paket= 80 gram)
- 1 su bardağı damla çikolata
- 2 adet kayısı
- 1 adet nektarin
- 1 adet şeftali
- 4 adet çilek
- 4 adet kiraz
- 4 adet dondurulmuş vişne
- 1 adet küçük boy kivi
- 5 su bardağı su
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 kahve fincanı krema

Su, toz şeker, kakao ve kremayı bir tencereye koyup, çırpma teli ile birlikte pürüzsüz bir kıvama gelene kadar karıştırın. Tencereyi ocağın üzerine alın ve içine elinizle iri parçalara ayırdığınız çikolatayı ilave edin. Orta ateşte kaynamaya bırakın ve kaynadıktan sonra ocağı kısın. Bu şekilde 1 saat kaynatın. Karışım cıvık muhallebi kıvamına gelince tencereyi ocaktan alın. Ara sıra karıştırarak iyice soğutun. Minik küpler halinde doğranmış meyve ve damla çikolatayı katın. Şöyle bir karıştırdıktan sonra arzu ettiğiniz kalıba dökün ve derin dondurucuda 1 gece bekletin. Ertesi gün servis yapmadan 10 dakika önce derin dondurucudan çıkarın. Bekletmeden servis yapın.

