



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI MİNİ TATLILAR

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

Çikolatalı karışım:

1 çay bardağı krema

160 g bitter çikolata

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Üzeri için:

30 - 35 adet antepfıstığı-bütün

Kremayı tencereye alın ve orta ateşte kaynatın. Kaynamaya başladığında ocağın altını kapatın, bekletmeden çikolatayı ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Krem şantiyi soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. Hazırladığınız kremalı çikolatayı ekleyin ve 1-2 dakika daha çırpın. 1,5 cm çapında düz uçlu krema sıkma torbasına doldurun ve pişirme kağıdı üzerine şekilli sıkın. Buzdolabının dondurucu bölümünde 1-1,5 saat bekletin.

Süre sonunda dondurucudan çıkarın, üzerlerine kakao serpip birer adet antepfıstığı batırın ve bekletmeden servis yapın.

