



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TOP

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Paket petibör bisküvi
- 160 gr bitter çikolata
- 1 Kutu sıvı krema

Yapışmaz bir tencereye sıvı kremanın tamamını boşaltın, üzerine yağı ve bitter çikolatayı kırarak ekleyin. Ocakta kısık ateşte çikolatalar eriyene kadar ısıtın ve karıştırın. Karışım homojen bir hale geldiğinde ocaktan alın çikolatayı kaynatmayın. Çikolata sosu oda sıcaklığına gelene kadar bisküvileri robotta çekin. Soğuyan çikolata sosunu bisküvilerin üzerine ilave edin. Ben bisküvilerin bir kısmını ayırarak karışıma sonradan ihtiyacım olduğu kadar ekledim. Size verdiğim ölçü benim için tam geldi ama yine de tedbir amaçlı sizin de bu şekilde yapmanızda fayda var. Eğer karışım çok sıvı olursa da biraz daha bisküvi ekleyerek şekil verebilecek kıvama getiriyoruz. Çok fazla karıştırmadan üzerini streç film ile örtüp buz dolabında 10-15 dakika kadar dinlendirin. Ardından karışımdan parçalar alarak dilediğiniz boyutta toplar oluşturun. Hindistan cevizine ya da kırık cevizle bulayarak servis tabağına alın. Çikolata toplarını buzdolabında 3-4 saat dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.