



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATALI VE MEYVE SOSLU ARMUT TATLISI

Malzeme (4 kişilik):

4 ad. Armut

100 gr. Çikolata

400 gr. Çay kremi

100 gr. Frambuaz sos

100 gr. Kayısı sos.

Şurup:

1 lt. Su

400 gr. Toz şeker

1/2 Limon.

Tarif:

Armutlar soyulup, içi oyulur. Şurupta pişinceye kadar kaynatılır ve soğumaya bırakılır. 100 gr. portakal suyu, 15 gr. kuru çay ile kaynatılıp, süzülür ve soğumaya bırakılır. Sonra 200 gr. krem patiseri ve 200 gr. krem şanti ile karıştırılıp, hazırlanmış olan armutların içine doldurulur. Erimiş olan çikolata sosu batırılıp, frambuaz ve kayısı sos ile servis edilir.
