



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ ÇITIR KALPLER

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

Taban:

1 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Sütü-Bitter Çikolatalı Çıtır Müsli

80 g sütlü çikolata

Süslemek için:

15 - 20 adet çilek (küçük boy)

40 g bitter çikolata

Krema:

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 çay bardağı püre haline getirilmiş çilek

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

Müsliyi mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. 80 g sütlü çikolatayı benmari yöntemi ile eritin.

Öğüttüğünüz müslinin üzerine dökün ve kaşık ile iyice karıştırın. Bir tepsiye pişirme kağıdı serin. Yaklaşık 10 cm çapında kalp şeklindeki kurabiye kalıbını pişirme kağıdının üzerine koyun. Hazırladığınız karışımın 1/4'ünü kalıbın içine koyun ve kaşık ile bastırarak tabana yayın. Kalıbı çıkarın. Karışım bitinceye kadar aynı kalıpla şekillendirmeye devam edin. Kalpleri buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

Çilekleri yıkayıp ortadan ikiye kesin. Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırlanmış huniye doldurup ucunu makas ile kesin. Kalplerin üzerine çerçeve şeklinde çikolata sıkın ve çilek dilimlerini bu çerçevenin üzerine gelecek şekilde dik olarak yan yana sıralayın. Kalan çikolatayı pişirme kağıdı üzerine minik kalpler şeklinde sıkın ve süslemede kullanmak üzere donuncaya kadar bekletin.

Süt ve çilek püresini çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3-4 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurun ve hazırladığınız kalplerin üzerlerine sıkın. Çikolatadan kalplerle süsleyip servis yapın.

