



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI ŞİPŞAK TOPLAR

Malzemeler:

3 elma

1 paket sade Ülker Pötibör bisküvi

1 fincan kırılmış ceviz

Tarçın

Üzeri için kakaolu hazır puding

Süt

Yapılışı:

Bir büyük kap içine, 1 paket Ülker Pötibör bisküviler küçük parçalar halinde elde kırılır, elmalar rendelenir, bol tarçın ve ceviz ilave edilerek hepsi yoğurulur. Küçük top halinde şekil verilir ve küçük cupcake kağıtlarına yerleştirilir. Sonra üzerine hazırlanmış olduğunuz sıcak kakaolu puding dökülür. İsteğe bağlı bir tutam hindistancevizi de serpilerek soğuk servis yapılır. Daha çok süs için bir kase dolusu kuvertür çikolatayı benmaride eritin. Önce temiz bir tatlı çatalına toplardan birini yerleştirin sonra temiz bir kaşık yardımı ile üzerine çikolata dökün, bu sırada çikolata kasesi hemen çatalın altında bulunsun ki fazlalıklar kaseye dökülsün sonra çatalı kasesinin kenarına bir kaç kez vurun böylece çikolata iyice süzülür ve daha pürüzsüz bir şekilde topları kaplar. Sonra temiz bir bıçak yardımı ile çikolatayı dikkatlice yağlı kağıt üzerine alın, dilerse bu aşamada çikolatalar kurumamışken şeker boncuk ya da hindistancevizi ile süsleyin. Kuruduktan sonra şeker hamuruyla da dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.