ERİTİLMİŞ ÇİKOLATA (BENMARİ)

İstenilen miktarda çikolata

Önce benmarinizi kurun. Bunun için, bir tencereyi yarısına kadar su ile doldurarak suyu bir taşım kaynatın. Su dolu tencerenin ağzına oturabilecek başka bir kaba eritmek istediğiniz çikolatayı parçalar halinde koyun. Bu kabı kaynar su dolu tencerenin üzerine -kap hiçbir şekilde tenceredeki su ile temas etmeyecek şekilde- oturtun. Ocağı söndürerek çikolata parçalarını erimeye bırakın. Düzenli erimeleri için ara sıra karıştırın. Çikolata iyice yumuşayıncaya kadar benmaride tutun. Çikolataların eritildiği kabın içine su girmemesine dikkat edin.

© lezzetler.com tarif no:75203 • adı:Eritilmiş Çikolata (benmari) • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:37