



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FRAMBUAZ PÜRELİ ÇİKOLATAYA BATIRILMIŞ UN HELVASI TOPLARI

Un helvası için:

Tereyağı 125 gr

Un 1 su bardağı

Süt 1 su bardağı

Vanilya 1 paket

Şeker 1 su bardağı

Frambuaz sos için:

SuperFresh Frambuaz 2 su bardağı

Toz şeker 1 çay bardağı

Çikolata sos için:

Bitter çikolata 200 gr

Sütlü çikolata 100 gr

Süslemek için:

Toz antepfıstığı

Parçalanmış ceviz

Çikolata kağıdı 20 adet

Tereyağını ve unu tencereye alıp kısık ateşte karıştırarak kavurun. Rengi altın rengi olacak.

Un kavrulurken, süt, şeker ve vanilyayı bir tencerede şeker eriyene kadar karıştırın.

Un kavrulunca sütlü karışımı ilave edin ve iyice karıştırın.

Toz şeker ve SuperFresh Frambuazı rondodan geçirip püre haline getirin.

Ocaktan almadan önce püre haline getirilen Frambuaz sosunu ekleyin.

Katılaştıran un helvasını soğuması için dinlendirin.

Soğuduktan sonra helvadan ceviz büyüklüğünde toplar yapın.

Çikolataları benmari usulü eritin ve hazırladığınız topları çikolataya batırıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Buzdolabında 1 saat dinlendirdikten sonra üzerine fıstık, ceviz serpin ve servis yapın.