YILDIZ ÇİKOLATA TABAĞI

Elif Korkmazel

4 adet 80 gramlık bitter çikolata
2 su bardağı süt
1 paket çikolatalı krem şanti
1 paket sade krem şanti
5-6 top vanilyalı dondurma
Alüminyum folyo
Krokan için:
2 çay bardağı şeker
1 çay bardağı tuzsuz yer fıstığı
1 adet limon

5 kat alüminyum folyoyu üstüste koyarak büyük bir komposto tabağı ebadında, yıldız formunda bir kalıp hazırlayın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Hazırladığınız kalıbı ters çevirip dış yüzeyini çikolata ile kaplayın. Dolaba koyup dondurun ve tekrar çikolata sürün. Bu işlemi çikolata bitene kadar sürdürün. 1 saat dolapta beklettikten sonra folyoyu çıkartın. Kakaolu ve sade krem şantiyi ayrı kaplarda 1'er bardak süt ile çırpıp kenara alın. Krokanı hazırlamak için, bir tavaya şeker ve kabukları soyulmuş yer fıstıklarını koyun. Şeker iyice eridikten sonra bir kez karıştırıp ocaktan alın. Yağlı kağıt serili düz bir zemin üzerine dökün. Limonu ikiye bölüp bir parçası ile üzerine bastırarak krokanı düzeltin. Soğuduktan sonra istediğiniz şekilde parçalara bölün. Çikolatadan hazırladığınız yıldız kalıbın içine, önce dondurmayı koyun. Sade ve kakaolu krem şantilere krema sıkacağı ile şekil vererek üzerine ekleyin. Krokan parçaları ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:162940 • adı:Yıldız Çikolata Tabağı • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:56