



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAMELLİ ÇİKOLATALAR

4 adet yumurta çikolata
200 gram çikolatalı kek
10 adet ceviz
3 orba kaşığı şeker
2 orba kaşığı su
1 orba kaşığı çiğ krema

Yumurta şeklindeki ikolatalar bu işi için çok ideal ama kendiniz yapmak isterseniz de... Çikolatayı eritip bir balonu şişirin. Bu balonu az şişmiş balona batırıp dondurun sonrasın da balonu patlatınca ii çukur çikolata kasesi elde etmiş olacaksınız.

Evde kalmış 2 dilim kakaolu keki ufalayıp bu kapların içine doldurun. Dięer taraftan da cevizleri kırıp şekerle karıştırın. zerine suyu da ekleyip kaynamaya bırakın. Rengi karamel rengi oluncaya dek pişirin. Son olarak çiğ kremayı ekleyip karıştırın. Bu karışımı da çikolata çanakların üzerine paylaştırıp servis yapın.