



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KORNET CRÈME OLÉ

<https://www.droetker.com.tr>

100 g bitter çikolata
6 adet dondurma külahı
1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Çilek Aromalı
4,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
3 yemek kaşığı fındık kırığı
3 - 4 adet küp şeklinde doğranmış çilek

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Çay kaşığı ile alarak külahların iç kısmına sürerek kaplayın. Kenar kısımlarını da çikolataya batırıp çıkarın ve donmaya bırakın.

Kalan çikolatayı pişirme kağıdı üzerine 2-3 mm kalınlığında yayın. Hafif donan çikolatayı kelebek şeklindeki kurabiye kalıbı ile kesin ve buzdolabında bekletin.

Soğuk sütü çırpma kabına alın ve üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Üzerine fındık kırığı ve çilekleri ekleyip kaşık ile karıştırın.

Crème Olé'yi krema sıkma torbasına doldurup külahların içine sıkarak doldurun. Hazırladığınız kelebek şeklindeki çikolatalar ile süsleyip servis yapın.

