



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ÇİKOLATA KASESİ

4 adet mini balon
250 gr parça kuvertür çikolata
Kreması için:
3 su bardağı süt
3 yemek kaşığı tepeleme un
5 yemek kaşığı toz şeker
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
125 ml krema
Meyveler:
1 adet muz
20 adet çilek
1 adet kivi

Öncelikle çikolataları benmari usulü eritip, soğumaya bırakıyoruz.
Balonları ılık olan çikolataya batırıp. Yaklaşık yarım saat buzlukta bekletiyoruz.
Daha sonra pastacı kreması için tüm malzemeleri karıştırıp güzelce pişirip, soğutuyoruz.
Buzdolabından çıkardığımız çikolataları balonları, çikolatalara zarar gelmeyecek şekilde patlatıp balonları içinden temizliyoruz.
Kase şeklini alan çikolataların içine yapmış olduğumuz pastacı kremasını sıkıyoruz. En son olarak da mevsim meyveleriyle süsleyip servis ediyoruz.

