



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ ÇİKOLATALI TATLI

MALZEMELER (6 Kişilik)

200 gram çikolatalı kek

1 kutu vişne kompostosu

1 kutu armut kompostosu

50 gr bitter çikolata

400 gram krem şanti

300 gram çiğ krema

4 çorbakaşığı vişne reçeli

Süslemek için :

parça çikolata, vişne taneleri, kakao

HAZIRLANIŞI

Kakaolu keki kare kare kesin ve genişçe bir kaseinin dibine yerleştirin. Dilimlediğiniz armutları ve ikiye bölünmüş vişne tanelerini kekin üstüne yerleştirin.

Vişne reçelini bir kaptan 2 dakika ısıtın ve meyvelerin üstüne boca edin.

Bir kaşık yardımıyla iyice bastırın. Çikolatayı bir kaptan eritin ve krem

şanti ile karıştırın. Bu karışımı da meyvelerin üzerine döktükten sonra buzdolabında 10 dakika kadar soğutun.

İyice çırpıtığınız çiğ kremayı soğumuş karışımın üzerine dökün.

Üzerini parça çikolata, vişne taneleri ve kakao ile süsledikten sonra servis yapın.