



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SICAK ÇİKOLATA VE ÇİLEK EŞLİĞİNDE DONDURMALI BROWNİ

<https://migros.com.tr>

4 top çikolatalı dondurma
200 gr. çilek
50 gr. toz şeker
50 gr. bitter çikolata
2 yemek kaşığı bal
4 yemek kaşığı sıvı krema
15 gr. margarin
6 adet çikolatalı browni
2 adet çilek

1. Kasenin içine doğranmış çilekleri ve 2 yemek kaşığı toz şekerini koyup karıştırın.
2. Tencerenin içine bitter çikolatayı, balı ve kalan şekerini koyup, kısık ateşte çikolata eriyinceye kadar karıştırarak pişirin.
3. Sosu ateşten alıp 2-3 dakika karıştırarak soğuttuktan sonra içine sıvı kremayı ve margarini ilave edip yine karıştırarak malzemeleri sosun içine yedirin.
4. Dondurma bardaklarının dibine brownie kekleri elinizle küçük parçacıklar halinde ufalayın.
5. Bitter çikolata sosun yarısını brownie kek parçalarının üzerlerine gezdirin.
6. En son olarak her bir kasenin içine 1 top Carte D'Or Çikolata Tutkunları'na ekleyin.
7. Kalan çikolata sosu tatlınızın üzerinde gezdirip taze çileklerle süsledikten sonra bekletmeden soğuk olarak servis edin.

