



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ ÇİKOLATALI ŞU TOPLARI

Hamuru için:

2 su bardağı su

100 gr. margarin

4 adet yumurta

1,5 bardak un

Üst kreması için:

80gr. beyaz çikolata

100 ml. süt kreması

Bir miktar kırmızı gıda boyası

Kreması için:

500 gr. süt

5 kaşık un

1 bardak şeker

1 adet yumurta sarısı

1 poşet krem şanti

1 kase çekirdeksiz vişne

Krema için; Un, şeker, yumurta sarısı ve süt iyice karıştırılıp muhallebi kıvamında pişirilir. Başka bir kaptaki 1 poşet kremşanti 1 su bardağı sütle hazırlanır. Krema soğuyunca hazırlanan kremşanti eklenip mikserle çırpılır. Doğranmış vişneler kremaya eklenip karıştırılır.

Margarin ve su ocağa konulup, kaynatılır. Kaynar halde iken un bir seferde boşaltılır. 4-5 dakika karıştırılarak pişirilir. Soğumaya bırakılır. Bu arada iç krema hazırlanır. Soğuyan hamura yumurtalar tek tek eklenip yoğrulur. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamur pompası ile ya da iki tatlı kaşığı yardımı ile yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 30-35 dakika kadar pişirilir. Fırını kapattıktan sonra en az yarım saat kapağını açmayın. Soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra krema pompası ile iç kremasını doldurun. Pompanız yoksa ortalarından kesip içlerini doldurabilirsiniz. Üst sosu için kremayı ocağa alıp kaynatın. Sonra ince kıyılmış beyaz çikolata parçalarını ilave edin ve birlikte biraz pişirin. Sos ılınınca şu (profiterol) toplarının üzerine gezdirilir. Çikolata sosunun bir kısmı kırmızı gıda boyasıyla renklendirilip istenilen şekilde şu toplarının üzerine gezdirilir.

