



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## VIŞNELİ MİNİ ÇİKOLATALAR

20 adet dondurulmuş vişne  
2,5 paket (80'er gramlık) bitter çikolata  
1 kutu (200 ml) krema  
1 paket yulafli bisküvi  
60 gram tereyağı

Tereyağını eritin ve bir kenara alın. Bisküviyi robottan geçirin ve eritilmiş tereyağını ekleyip, tekrar robottan geçirin. Yağlı kağıttan 2 cm eninde ve bir parmak uzunluğunda şeritler kesip, minik muffin kalıplarının dibine serin. Hazırladığınız bisküvili karışımdan birer tatlı kaşığı alıp, kalıplara koyun ve elinizle bastırın. Buzdolabında 1 saat bekletin.

Diğer taraftan kremayı tencereye alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Kaynamaya başladığı anda ocaktan alın. Küçük parçalara ayırdığınız çikolatayı kremanın içine katıp, karıştırarak erimesini sağlayın. Oda sıcaklığında ılıdıktan sonra şekil verebilecek kıvama gelene kadar buzdolabında bekletin. Dolaptan çıkardığınız bisküvinin üzerine birer adet vişne yerleştirin.

Buzdolabında beklettiğiniz çikolatayı da sıkma torbasına doldurup, vişnenin üzerine şekil vererek sıkın. Tekrar servis yapana kadar buzdolabında bekletin. Mini çikolataları servis yaparken dağılmamaları için yağlı kağıtlardan tutup, kalıptan çıkarın.

