YILBAŞI ÇİKOLATA TOPLARI

https://migros.com.tr

1250 gr. tereyağı
155 gr. esmer şeker
2 yumurta
30 gr. kakao
100 gr. labne
150 gr. pudra şekeri
375 gr. bitter çikolata
100 gr. beyaz çikolata
2 çay kaşığı sıvıyağ
Birkaç adet lolipop çubukları
Biraz yenebilir boncuk
150 gr. un

1. Fırınımızı 180 derecede ısıtıp kek kalıbımızı yağlıyoruz.
2. 20cm'lik kek kalıbımızı yağlıyoruz.
3. Esmer şekeri ve tereyağını mikserle iyice çırpıyoruz.
4. Karışımımıza yumurtalarımızı teker teker ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz.
5. Unu ve kakaoyu ekleyip iyice karıştırdıktan sonra kalıbımıza döküp 35-40 dakika pişiriyoruz.
6. İyice soğuttuğumuz keki parçalayarak mikser yardımıyla iyice parçalıyoruz.
7. Labne peyniri ve pudra şekerini iyice çırpıp parçaladıgımız keke karıştırıp iyice yediriyoruz.
8. Karışımdan çorba kaşığıyla aldıgımız parçaları küçük toplar yaparak strec filme sarıp 4 saat buzdolabında bekletiyoruz.
9. Sütlü çikolatamızı benmari şeklinde eritiyoruz. Çikolataya batırdığımız çubukları toplara geçiriyoruz.
10. Topları çikolataya batırıp çubuklarımızı strafor benzeri bir maddeye saplayarak yaklaşık 30 dakika kurumaya bırakıyoruz.
11. Beyaz çikolatayıda eritip çay kaşığı yardımıyla toplarımızı süslüyoruz.
12. Son bir dokunuş olarak gümüş boncuklarımızla topping yapıyoruz.
13. Fırınımızı 180 derecede ısıtıp kek kalıbımızı yağlıyoruz.
14. 20cm'lik kek kalıbımızı yağlıyoruz.
15. Esmer şekeri ve tereyağını mikserle iyice çırpıyoruz.
16. Karışımımıza yumurtalarımızı teker teker ekleyerek çırpmaya devam ediyoruz.
17. Unu ve kakaoyu ekleyip iyice karıştırdıktan sonra kalıbımıza döküp 35-40 dakika pişiriyoruz.
18. İyice soğuttuğumuz keki parçalayarak mikser yardımıyla iyice parçalıyoruz.
19. Labne peyniri ve pudra şekerini iyice çırpıp parçaladıgımız keke karıştırıp iyice yediriyoruz.
20. Karışımdan çorba kaşığıyla aldıgımız parçaları küçük toplar yaparak strec filme sarıp 4 saat buzdolabında bekletiyoruz.
21. Sütlü çikolatamızı benmari şeklinde eritiyoruz.
22. Çikolataya batırdığımız çubukları toplara geçiriyoruz.
23. Topları çikolataya batırıp çubuklarımızı strafor benzeri bir maddeye saplayarak yaklaşık 30 dakika kurumaya bırakıyoruz.
24. Beyaz çikolatayıda eritip çay kaşığı yardımıyla toplarımızı süslüyoruz.
25. Son bir dokunuş olarak gümüş boncuklarımızla topping yapıyoruz.

© lezzetler.com tarif no:109156 • adı:Yılbaşı Çikolata Topları • gönderen:Göksen • indirme tarihi:17.05.2024 - 18:15