


# Çilekli Çıtır Kalpler

4 adet

 pratik

 yaklaşık 40 dakika



## Malzemeler:

### Taban:

1 su bardağı Dr. Oetker Vitalis Sütü-Bitter Çikolatalı Çıtır Müsli  
80 g sütü çikolata

### Süslemek için:

15 - 20 adet çilek (küçük boy)  
40 g bitter çikolata

### Krema:

1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt  
1 çay bardağı püre haline getirilmiş çilek  
1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

## 1 Tabanın hazırlanışı:

Müsliyi mutfak robotunda öğütün ve derin bir kaba alın. 80 g sütü çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Öğüttüğünüz müslinin üzerine dökün ve kaşık ile iyice karıştırın. Bir tepsiye pişirme kağıdı serin. Yaklaşık 10 cm çapında kalp şeklindeki kurabiye kalıbını pişirme kağıdının üzerine koyun. Hazırladığınız karışımın 1/4'ünü kalıbın içine koyun ve kaşık ile bastırarak tabana yayın. Kalıbı çıkarın. Karışım bitinceye kadar aynı kalıpla şekillendirmeye devam edin. Kalpleri buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin.

## 2 Süsleme ve servis:

Çilekleri yıkayıp ortadan ikiye kesin. Bitter çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Pişirme kağıdından hazırlanmış huniye doldurup ucunu makas ile kesin. Kalplerin üzerine çerçeve şeklinde çikolata sıkın ve çilek dilimlerini bu çerçevenin üzerine gelecek şekilde dik olarak yan yana sıralayın. Kalan çikolatayı pişirme kağıdı üzerine minik kalpler şeklinde sıkın ve süslemede kullanmak üzere donuncaya kadar bekletin.



Süt ve çilek püresini çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3-4 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurun ve hazırladığınız kalplerin üzerlerine sıkın. Çikolatadan kalplerle süsleyip servis yapın.

recipe.tip.from.the..

- **Benmari yöntemi:** Su dolu bir kabın içine oturtulan daha küçük bir kaba, ısıtılacak veya eritilecek malzeme konur. Suyu kısık ateşte ısıtarak üstteki malzemenin dibi tutmadan, yanmadan ısınması veya erimesi sağlanır.

