

Çikolatalı elma tatlısı

toplam süre **50 dak.** 30 dak. hazırlık süresi 20 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.368 kJ / 805 kcal

Yağ: **50 gr** Protein: **10 gr**
Karbonhidrat: **78 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

4 ekşi elma
2 yemek taze limon suyu
kaşığı
2 yemek Kikkoman Doğal Olarak
kaşığı Fermente Soya Sosu
80 gr un
2 yemek kakao
kaşığı
80 gr bitter çikolata
120 gr tereyağı
120 gr şeker
2 yumurta
2,5 yemek damla çikolata
kaşığı
60 gr pikan cevizi
Ayrıca: ızgara tepsis

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Elmaları yıkayıp kurulayın, sonra yanlamasına ikiye kesin. Bir kavun oyacağı kullanarak çekirdeklerini ve etin bir kısmını çıkarın. Limon suyu ile Kikkoman soya sosunu karıştırın ve fırçayla elmalara sürün.

Adım 2

Un ve kakaoyu karıştırın. Çikolata ve tereyağını benmari tekniğiyle eritin. Üstteki kaseyi alıp çikolata ve tereyağı karışımını kısa süre soğumaya bırakın. Şeker ve yumurtayı ekleyin, un ve kakao karışımını ilave edip iyice karıştırın.

Adım 3

Çikolata karışımını elmalara doldurun. Sonra üstlerini damla çikolata ve cevizlerle kaplayın.

Adım 4

Doldurulmuş yarım elmaları bir ızgara tepsisine yerleştirin ve ızgaranın dolaylı pişirme alanında yaklaşık 20 dakika pişirin.