

Çikolatalı Soya Soslu Şekerleme

toplam süre **140 dak.** **140 dak.** hazırlık süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
209 kJ / 49 kcal

Yağ: **3,3 gr** Protein: **0,6 gr**
Karbonhidrat: **4,3 gr**

MALZEMELER

20 porsiyon

140 gr bitter çikolata
60 ml krema
1 tatlı kaşığı Kikkoman Doğal Olarak
Fermente Soya Sosu
2,5 yemek kakao tozu
kaşığı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Çikolatalar iri doğranır ve sıcak su havuzuna yerleştirilmiş kasede eritilir. Krema ve soya sosu dikkatlice ilave ederek karıştırılır. Çikolata karışımı folyo kaplı bir kalıba (yaklaşık 10 x 10 cm) doldurulur ve üstü kapalı en az 2 saat buzdolabında bekletilir.

Adım 2

Çikolata karışımı kalıptan çıkarılır, yaklaşık 2 x 2 cm'lik küpler halinde kesilir, her tarafına kakao tozu dökülür ve isteğe göre taze meyvelerle ve nane ile süslenip servis edilir.