

Negrolu Toplar

Malzemeler

1 adet baton kek (evde kalan herhangi bir kakaolu kek de olabilir)

2-3 yemek kasigi sut

2 paket glazur cikolata veya ganaj

1 paket negro

ganaj yapimi icin:

300 gram bitter cikolata

200 gram krema

kaynama noktasina gelene kadar isittiginiz kremanin icine cikolatayi katip eriterek yapabilirsiniz.

Yapilisi

Baton keki sutle beraber yogurup buzdolabinda 15-20 dk dinlendirin.

Bu kekten yuvarlak toplar yaparak negrolarin uzerine koyup resimde gordugunuz gibi sekil verin.

En son uzerlerine paketteki tarife gore erttiginiz glazuru veya ganaji dokun ve donduktan sonra servis edin.

Not: Glazuru pisirme kagidinin uzerinde dokerseniz donduktan sonra onun uzerinden alip tabakta servis etmesi kolay olur.