



I Set Fire to the Chocolate Ball

DESKRIPSI

3214

BAHAN-BAHAN

- 225 gr coklat batang, iris kasar
- 225 gr dark coklat, iris kasar
- 90 gr buah berry berbagai jenis
- 240 ml Sasa Santan Cair
- Kue brownies, sesuai selera
- Es krim

CARA MEMBUAT

1. Lelehkan coklat di microwave selama 20 detik, lalu aduk agar teksturnya lembut.
2. Lapsi bagian dalam cetakan berbentuk bola dengan oil spray, lalu masukan coklat cair ke dalam cetakan dan ratakan sampai menutup semua pinggiran cetakan dengan baik.
3. Bekukan cetakan bola berisi coklat ke dalam freezer dan putar posisinya setiap 2 menit sebanyak 2-3 kali agar coklat beku merata. Diamkan cetakan di dalam freezer selama 20 menit.
4. Keluarkan cetakan dari freeze. Buka cetakan secara perlahan agar bola coklat tidak rusak.
5. Siapkan mangkuk keramik dengan bagian bawah yang datar, lalu panaskan bagian bawahnya dengan air panas. Tempelkan bagian yang panas ke salah satu sisi bola coklat agar berlubang.
6. Siapkan satu piring besar. Susun potongan brownies dan kelilingin brownies dengan berbagai macam buah berry. Ambil satu scoop es krim dan letakan di atas brownies.
7. Ambil bola coklat dan tutup tumpukan bahan makanan dengan bola coklat.
8. Siapkan dark coklat, lalu lelehkan bersama di microwave selama 20 detik
9. Setelah itu campurkan Sasa Santan Cair, aduk hingga rata.
10. Tuangkan saus dark coklat ke atas bola coklat agar meleleh.