

Bayram Ikramligi Cikolatali Toplar

Malzemeler

1 su bardagi krema

300 gram bitter cikolata (ince kiyilmis)

1 paket cikolatali gofret.

1 su b. ceviz

Ustu icin sus renkli sekerler, hindistan cevizi vb.

Yapilisi

Kremayi igitin. Kaynasin ama fokurdamasina izin vermeyin. Ocaktan alin. Genis bir kabin icine ince kiyilmis cikolata parcalarini koyun. Ocaktan aldiginiz kremayi uzerine bosaltin, cikolata tam olarak eriyene kadar karistirin.

Cikolatali gofretleri ve cevizi rondodan gecirin. (Gofret goz karari konacak.)

Cikolatayi bir saat boyunca ara ara karistirarak sogumasini ve yogunlasmasini saglayin.

Kucuk bir tabaga 4-5 kasik ayirin.

Cikolatanin icine cekilmis cevizi ve gofreti koyup karistirin.

Gofret karisimli cikolatayi buzdolabina koyup 30 dk. dinlendirin. Eger yumusaksa biraz daha gofret parçasi koyun. Kucuk toplar yapip kucuk tabaga ayirdigimiz cikolataya bandirin ve hindistan cevizine bulayip ikram tabaga alin. Buzdolabinda 3-4 saat bekletin. Suslu kagitlara yerlestirip uzerini dilediginiz sekilde sekerlemelerle susleyin.