

Coco Star

Malzemeler

1 su b. + 2 yemek k. seker
6 yemek k. su
5-6 damla limon suyu
100 gram tereyagi
80 gram sut kaymagi ya da 3 yemek k. sut kremasi
2,5 su b. hindistan cevizi
1 tatli k. vanilya
Uzerini kaplamak icin: 3 paket 80 gramlik cikolata

Yapilisi

Sekeri, limon suyunu ve 5 yemek kasigi suyu tavaya alip karistirin. Kisik ateste kaynamaya birakin.(Ocagin buyuk gozunde, kisik ateste) Arada bir tavayi sallayarak karismasini saglayin.

Seker tamamen eriyip iri gozler halinde kaynamaya baslayinca, renginin degismesine izin vermeden tereyagini ekleyin. Tereyagi eriyince kaymagi ekleyin.

Ocagin altini kapatın. Kaymak eriyince vanilya ve hindistan cevizini ekleyip karistirin. Beklemeden yagli kagit serilmis kucuk bir tepsiye karisimi dokup yayin. (en az 1 cm kalinliginda olmalı)

Donmasi icin buzdolabinin alt kisminde 1 saat beklemesi yeterli.

Seker, limon suyu ve 5 yemek kasigi suyu orta boy bir tavaya koyup karistirin. Kasigi icinden cikarip kisik ateste kaynamaya birakin.(Ocagin buyuk gozunde, kisik ateste) Arada bir tavayi sallayarak karismasini saglayin.

Seker tamamen eriyip iri gozler halinde kaynamaya baslayinca, renginin degismesine izin vermeden tereyagini ekleyin. Tereyagi eriyince kaymagi ekleyin.

Ocagin altini kapatın. Kaymak eriyince vanilya ve hindistan cevizini ekleyip karistirin. Beklemeden yagli kagit serilmis kucuk bir tepsiye karisimi dokup yayin.

Donmasi icin buzdolabinin alt kisminde 1 saat beklemesi yeterli.

Donan cocostari istediginiz buyuklukte dilimleyin.

Benmari usulu erittiginiz cikolataya kestiginiz parcalari hizlica bulayip catalla alin ve yagli kagidin uzerine dizin.

Bu sekilde dolaba kaldirip, 1 saat kadar bekletin. Cikolata tamamen donunca cocostarlar hazir.