

Ev Yapimi Cocostar Cikolata

Malzemeler

1 su bardagi + 2 yemek kasigi seker
6 yemek kasigi su
5-6 damla limon suyu
100 gr tereyagi
80 gr sut kaymagi ya da 3 yemek kasigi sut kremasi
2,5 su bardagi hindistan cevizi
1 tatli kasigi vanilya
Kaplamak icin;
3 paket 80 gr. lik cikolata

Yapilisi

Ilk olarak seker, limon suyu ve 5 yemek kasigi suyu orta boy bir tavaya koyup karistirin. Kasigi icinden cikarip ocagin buyuk gozunde kisik ateste kaynamaya birakin.Arada bir tavayi sallayarak karistirin.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 yayın.En az 1 cm kalinaliginda olmalı.Donmasi icin buzdolabinin alt kisminda 1 saat kadar bekletin.Donan kokostarları istediginiz buyuklukte kesip dilimleyin.Benmari usulu erittiginiz cikolataya kestiginiz parcalari hizlica bulayip catalla alin ve yagli kagidin uzerine dizin. Bu sekilde dolaba kaldirip, 1 saat kadar bekletin.Cocostarlar hazir efendim :)