

## Krem Cikolata

### Malzemeler

150 gram cig findik  
175 gram bitter cikolata  
175 gram sutlu cikolata  
3 corba k. pudra sekeri  
2 corba k. findik yagi  
1 corba k. kakao  
1/3 vanilya cubugu

### Yapilisi

Tercihen kabuklu olan 150 gr findigi izgara+fan modunda yaklasik 10 dakika firinlayin. 175 gr bitter ve 175 gr sutlu cikolatanizi ben mari usulu eritin. Ardindan firindaki findiklarinizi cikartin. Eger kabuklu kullandiysaniz kabuklarini soyun. Bunu yapmanin kolay yollarindan birisi de findiklari iki bez arasinda hafifce ovalamak. Ardindan findiklari dograyicidan gecirin. Bu islemi findiklar sicakken yapmak gerekiyor, boylece yagini sicak olarak disari verecek ve kremamsi hali almasini saglayacak. Aksi taktirde karisiminiz kesilme ihtimali soz konusu. Once toz olana kadar cekin. Bundan sonra da aralıklara durdurarak cekmeye devam edin. Birkac dakika sonra tane tane halinden findik ezmesi kivamina dogru, oradan da iyice puruzsuz bir kivama gelecek. Findiklar hala sicakken 3 corba kasigi pudra sekerini eleyerek ekleyin. Sonra da 1 corba kasigi kakaoyu ve 1/3'unu siyirdiginiz vanilya cubugunun cekirdeklerini ekleyin. Karisimin oda sicakliginda donmasini azaltmak icin de 2 corba kasigi findik yagi ekleyin ve son olarak dograyicidan tekrar gecirin. Son olarak da erittiginiz cikolatayi bu karisima ekleyin ve kasikla iyice karistirin.