



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRÜLEBİLİR KREM ÇİKOLATA

Refika Birgül

150 gr. Çiğ Fındık
175 gr. Bitter Çikolata
175 gr. Sütü Çikolata
3 çorba kaşığı Pudra Şekeri
2 çorba kaşığı Fındık Yağı
1 çorba kaşığı Kakao
1/3 adet Vanilya Çubuğu

Tercihen kabuklu olan 150 gr fındığı ızgara+fan modunda yaklaşık 10 dakika fırınlayın. 175 gr bitter ve 175 gr sütü çikolatanızı ben mari usulü eritin. Ardından fırındaki fındıklarınızı çıkartın. Eğer kabuklu kullandıysanız kabuklarını soyun. Bunu yapmanın kolay yollarından birisi de fındıkları iki bez arasında hafifçe ovalamak. Ardından fındıkları valso veya in love doğrayıcıdan geçirin. Bu işlemi fındıklar sıcakken yapmak gerekiyor, böylece yağın sıcak olarak dışarı verecek ve kremamsı hali almasını sağlayacak. Aksi takdirde karışımınız kesilme ihtimali söz konusu. Önce toz olana kadar çekin. Bundan sonra da aralıklara durdurarak çekmeye devam edin. Birkaç dakika sonra tane tane halinden fındık ezmesi kıvamına doğru, oradan da iyice pürüzsüz bir kıvama gelecek. Fındıklar hala sıcakken 3 çorba kaşığı pudra şekerini eleyerek ekleyin. Sonra da 1 çorba kaşığı kakaoyu ve 1/3'ünü sıyırduğunuz vanilya çubuğunun çekirdeklerini ekleyin. Karışımın oda sıcaklığında donmasını azaltmak için de 2 çorba kaşığı fındık yağı ekleyin ve son olarak doğrayıcıdan tekrar geçirin. Çocukluk hatırası krem çikolatanızın hazır olması için son dokunuş da erittiğiniz çikolatayı bu karışıma eklemek ve kaşıkla iyice karıştırmak. Keyifle yemeniz dileğiyle.

