

## Tahinli Cevizli ve Mısır Gevrekli ikolata Topları (8-12 kişilik)



### Malzemeler:

- 60 gr. (1.5 yemek kaşığı) eritilmiş **Teremyađ**
- 100 gr. (1 su bardađı) ceviz
- 30 gr. (1 su bardağı) mısır gevreği
- 40 gr. (2 yemek kaşığı) tahin
- 240 gr. (3 paket) bitter çikolata
- 20 gr. (1 yemek kaşığı) toz fıstık

### Hazırlanışı:

ikolatamızı benmari usulü (su buharında) eritiyoruz. Erittiđimiz ikolatamızın içine eritilmiş **Teremyađ**'ımızı ve tahinimizi ilave ediyoruz. En son ceviz ve mısır gevreğimizi de ekleyip, karıştırıyoruz ve kıvam alması için 10 dk. kadar buzdolabında bekletiyoruz. Daha sonra iki tatlı kaşığı yardımıyla veya elimizle ceviz büyüklüğünde toplar yapıyoruz. Üzerlerine toz fıstık serpiyoruz. Ardından 1 saat kadar dolapta beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

### Püf Noktası:

ikolatamızı benmari usulü eritirken içine kesinlikle su girmemesi gerekiyor. Aksi taktirde ikolatamızın yapısının bozulmasına sebep olur. ikolatamızın içine ekleyeceğimiz bir tutam tarçın lezzetini artırmada bize yardımcı olacaktır.