

# Çikolatalı Sultan Lokumu Tatlısı

20 adet



çok pratik



yaklaşık 30 dakika



## Malzemeler:

### Malzemeler:

- 1 paket Dr. Oetker Sultan Lokumu Tatlısı
- 2,5 su bardağı süt
- 25 g tereyağı
- 0,5 çay bardağı krema
- 1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

## 1 Karışımın hazırlanışı:

Sütü bir tencereye alın. Üzerine tatlı karışımını ilave edin. Orta ısıdaki ocakta sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve tereyağını ekleyin. 3 dakika daha karıştırarak pişirin. Süre sonunda ocaktan alın. Arada karıştırarak 25-30 dakika soğutun.

## 2 Ganajın hazırlanışı:

Kremayı bir tencereye alın ve orta ısıdaki ocakta ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın, bekletmeden çikolata parçalarını ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Arada karıştırarak soğumaya bırakın.

## 3 Şekillendirme:

Hindistan cevizini geniş bir tabağa alın. İki yemek kaşığı yardımı ile tatlıdan bir parça alıp Hindistan cevizinin üzerine alın. Tatlının üzerini kaplayacak şekilde eliniz ile Hindistan cevizi serpin ve tatlıyı avucunuzda nazikçe yuvarlayıp servis tabağına alın. Tamamını bu şekilde hazırlayın. Üstlerine parmağınız ile bastırarak 2 cm çapında oyuklar oluşturun. Soğuttunuz ganajı düz uçlu krema sıkma torbasına veya pişirme kağıdından hazırladığınız huniye doldurun ve bu oyuklara sıkın. Buzdolabında soğuduktan sonra servis yapın.