



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATA TRUF

600 gr. bitter çikolata
350 gr. krema (yoğun olmalı)
1 yemek kaşığı kahverengi toz şeker (arzu ederseniz)
Toz kakao

Çikolatayı benmari usulü eritip ocaktan alın ve içine kremayı ekleyin. Arzu ederseniz kahverengi şeker ekleyebilirsiniz. Çikolata ve kremayı karıştırıp biraz ılınmasını bekleyin ve üzerini kapatıp buzdolabına kaldırın. Birkaç saat sonra karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizde yuvarlayın ve derin bir kap içinde bulunan kakaonun içine atın. Kapın ağzını kapatın ve hafifçe çalkalayarak trüfün her yerinin eşit olarak kakao tozuna bulanmasını sağlayın. Tüm trüflere aynı işlemi yapıp servis tabağına sıralayın, tekrar buzdolabında 1-2 saat dinlendirip ikram edin. Bu aşamadan sonra oda sıcaklığında durması lezzet bakımından iyi olacaktır. Not: Bu trüflerin içine kırık fındık, fıstık gibi kuru meyş de ekleyebilirsiniz.
