



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE PORTAKALLI TRÜF

Malzeme:

75 gr Bizim Margarin
1 su bardağı Bizim Mutfak Un
3 çorba kaşığı kakao
4 adet yumurta
1/2 su bardağı toz şeker
Yarım paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1 adet portakalın kabuğu rendesi
320 gr bitter çikolata
400 ml krema
3 çorba kaşığı portakal suyu

Margarini eritip soğumaya bırakın. Yumurta ve tozşekeri derin bir kaba alıp 5 dakika kadar mikser ile çırpın. Unu, kabartma tozunu ve kakaoyu birlikte eleyip yumurta-tozşeker karışımına ilave edin. Tahta bir kaşık ile yavaşça karıştırarak birbirine yedirin. Son olarak soğumuş margarini ilave edip tekrar karıştırın ve tabanına yağlı kağıt serdiğiniz kelepçeli bir kalıba koyun. Keki önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Diğer tarafta çikolataları bıçakla küçük parçalara ayırın. Kremayı kaynatmadan ısıttıktan sonra çikolataları ilave edip çikolatalar eriyene kadar karıştırın. Son olarak portakal suyunu ilave edin. Hazırladığınız ganaşı(çikolatalı krema) kekin üzerine koyun. Buzdolabında en az 4-5 saat bekletin. Üzerini portakal kabuğu ile süsledikten sonra dilimleyerek servis yapın.