



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 MALZEMELİ TRUFF

<https://www.milliyet.com.tr>

240 gr yoğunlaştırılmış süt
100 gr kakao tozu

Yoğunlaştırılmış sütü bir tencere boşaltın ve üzerinden baloncuklar çıkına kadar ısıtın. Isınan yoğunlaştırılmış sütü ocaktan alın ve içine kakao tozunu ekleyin. Kakao tozunu 3 aşamada eleyerek ekleyin. Bu önemli noktayı sakın atlamayın çünkü kakaonun topaklanmaması için önemlidir. Bir kabın içine streç film serin ve karışımı üzerine yayın. Çikolatayı iyice yaydıktan sonra streç ile etrafını kapatıp buzluğa kaldırın. 2 saat beklettikten sonra çıkarın ve zemine kakao serpiştirip çikolatayı üzerine koyun. Bıçak yardımıyla kareler halinde kesin ve üzerine kakao dökün. Elinizle kenarlarını düzelterek yuvarlak şekil almasını sağlayın. Servis tabağına koyun ve son dokunuş olarak üzerine yeniden kakao serpin.

