



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALKABAKLI TRÜF

250 gram bitter çikolata
200 gram kakaolu kek (kalmış kekinizi ya da minik hazır keklerden 5 adet kullanabilirsiniz)
1,5 su bardağı kabak püresi (şekerle pişmiş)
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz ya da fındık
50 gram margarin
Yarım çay bardağı şekerless krema
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzerine:
2 paket bitter çikolata
2 paket sütlü çikolata

250 gram bitter çikolatayı benmari usulü eritin.
Diğer tarafta keki bir kaba ufalayın ve kabak püresini keke ekleyin.
Dövülmüş cevizi, oda sıcaklığındaki margarin de ekledikten sonra iyice karıştırın.
Ardından kremayı, tarçını ve erimiş çikolatayı ilave edip karıştırın.
Karışımı buzdolabına alıp 1-1,5 saat bekletin.
Dolaptan aldıktan sonra ceviz büyüklüğünde toplar yapın ve yağlı kağıt kaplı bir tepsiye sıralayın.
Tekrar dolaba alın. 1-2 saat kadar bekletin. 2 paket bitter çikolatayı ve 2 paket sütlü çikolatayı ayrı ayrı kaplarda benmari usulü eritin.
Dolaptan çıkardığınız topları çikolatalara batırıp tekrar yağlı kağıda yerleştirin.
Tekrar dolaba alarak dondurun.
Toplar donduktan sonra dolaptan alıp servis yapabilirsiniz.

