



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ TRUFFLE

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

250 gr bitter çikolata
150 gr krema
150 gr kek
150 gr böğürtlen
Üzeri için
50 gr beyaz çikolata

Kremayı küçük bir sos tenceresinin içinde ısıtın ve küçük parçalara bölünmüş çikolataları ilave edip eriyinceye kadar karıştırın. Robotta toz ufalanmış keki de ekleyin ve soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına kaldırarak birkaç saat bekletin. Bu sürenin sonunda iyice katılmış olmalı. Küçük bir kaşıkla parçalar alıp içlerini çukurlaştırarak birer böğürtlen yerleştirin. Kapatıp elinizde yuvarlayın. Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Yağlı kağıttan hazırlanmış külaha doldurup trufflelerin üzerine çizgiler sıkın. Buzdolabında beklettikten sonra servis yapın.

