



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİÇEKSULU TRUFFLE ÇİKOLATA

250 g bitter kuvertür  
100 g krema  
50 g tereyağı  
Yarım tutam tuz  
1 çorba kaşığı çiçek suyu  
Kaplamak için; Krokan, Kakao, Antep fıstık

İşe önce en az %70 kakao içeren 250 g bitter kuvertürü rendelemek ile başlayın. Bitter kuvertür bulamazsanız 250 g lik bitter damla çikolata ile de hazırlayabilirsiniz.

Ayrı bir soslukta 100 g kremayı kaynama kıvamına getirin. Kaynayınca içine rendelenmiş çikolatayı ilave edin. Daha sonra 50 g tereyağı ilave edip karışımın iyice eriyip, pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın. Krema, bu karışımı yumuşak ve hamurumsu bir hale getirecek, tereyağı ise sertleştirecek.

Tatlı tatların yukarı çıkması için içine yarım tutam tuz ilave edin. Son olarak 1 çorba kaşığı çiçek suyunu ekleyip, aromanın homojen şekilde dağılmasını sağlayın.

Karışımı bir kaba aktarın, buzdolabında en az 2 saat sertleşene kadar bekletin.

Kaşık ya da dondurma kaşığı ile karışımdan toplar yapın. Muhteşem yuvarlaklar elde edemezseniz sorun değil, üst kaplamasına bularken ister istemez yuvarlaklaşıp, top kıvamına geliyorlar.

Hazırladığınız topları mutfak robotunda çekilmiş krokan, Antep fıstığı veya kakaoya bulayarak servis edebilirsiniz.

