



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİKOLATA KAPLI KAHVELİ TRÜF

24 adet kedidili bisküvi
120 gr. çikolata (bitter ve sütlü karışık)
100 gr. labne peyniri
180 ml. sıcak su
1.5 tatlı kaşığı granül kahve
Kaplama için:
160 gr. çikolata (bitter ya da sütlü kullanabilirsiniz)

İlk olarak kedidili bisküvilerimizi mutfak robotunda un haline getirelim. Granül kahveyi bir fincana alarak üzerine kaynar su ekleyelim ve karıştıralım. Hazırladığımız sıcak kahveyi çikolatanın üzerine dökerek çikolata eriyene kadar karıştıralım. Tüm malzemeleri yani bisküvileri, çikolatalı kahveyi ve labne peynirini derince bir kaba alarak güzelce karıştıralım. Hazırladığımız harçtan bir miktar alarak elimizle ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayalım. Trufflerimizi kaplamak için çikolatamızı benmari usulü eritemiz. Hazırladığımız topları çikolataya bulayarak pişirme kağıdının üzerine yerleştirelim. Buzdolabında çikolatalar tamamen donuncaya kadar bekletelim.

