



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TRUFFLE

Yarım/çeyrek paket tereyağı
1 büyük paket kremalı kurabiye
Vanilya esansı
8 paket çikolata
Ahududu/Ahududu reçeli
Yuvarlak tekli kek kalıpları
Yağlı kağıt

Bir tencereye su doldurun su kaynadığında tencerenin üzerine (suya deymeden suyun buharı ile eriyecek Bermari usulü) cam kase koyun çikolataları içine kırın ve 1-2 damla vanilya damlatın. Bu arada mixerinize kurabiyeleri koyun ve un haline gelene kadar mixer de öğütün. Aynı anda küçük bir tavada tereyağını eritin. Kurabiyeler olunca bir kaba alın ve içine çok az vanilya esansı damlatın. Tereyağını soğutun ve kabin içine dökün, karıştırın. Sonra bu harcı kalıpların yarısına gelecek kadar dökün. Ortasına ahududu yada reçelinizden koyun. Sonra erimiş çikolatayı koyun. Bunu bütün kalıplara uygulayın. 3-4 Saat buzlukta bekletin. Çıkarınca ortadan ikiye bölüp üstüne istediğiniz şeyi koyup servis edin.