



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TRÜF

1 porsiyon kakaolu kek
1 paket krema
40 gram sütlü çikolata
20 gram bitter çikolata
Yarım su bardağı dövülmüş fındık
Süslemek için:
Renkli şekerler
Hindistancevizi
Dövülmüş fındık
File badem
Antepfıstığı

Kremayı tencereye dökün. Ocağa koyun ve kaynamaya bırakın. Çikolataları ilave edin. Çikolatalar eriyene kadar iyice karıştırın. Ocağın altın kapatın. Keki derin bir kaba ufalayın. Üzerine çikolatalı krema karışımını dökün. Fındıklarında ilave ederek elinizle yoğurun. Karışımın üzerini hava almayacak şekilde sarın. Buzdolabında en az 4 saat olmak üzere bekletin. Karışımdan avuç içinizi dolduracak büyüklükte parçalar alıp yuvarlayın. Yuvarlarken karışım elinizle ısınacağı için süslemek malzemelerine rahatça bulayabileceksiniz. Dilediğiniz gibi süslediğiniz çikolata toplarınızı 10 dakika kadar buzdolabında beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

