



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI TRÜF

300 g bitter kuvertür çikolata
200 ml krema

Kremayı Arçelik Ankastre Ocak'ın ısıtın.

Yakmadan iyice ısındıktan sonra ocağın altını kapatın.

Üzerine kestiğiniz kuvertür çikolata parçalarını kremaya atıp hızlıca karıştırın.

Hazırladığınız karışımı bir kaba alıp 1 saat Arçelik No Frost Buzdolabı'na kaldırın.

Şekil verilecek kıvama gelen ganajı dondurma kaşığıyla alın ve eliniz arasında yuvarlayın.

Bu aşamada çikolata ganajın elinizin ısıyla kıvam kaybetmemesi için hızlı hareket etmelisiniz.

Şekil verdiğiniz ganajları yağlı kağıt üzerine koyarak Arçelik No Frost Buzdolabı'nda dinlenmeye alın.

Dinlendirilen ganajın lezzeti daha çok açığa çıkar.

Birkaç saat Arçelik No Frost Buzdolabı'nda bekleyen topları toz antep fıstığı, Hindistan cevizi ve kakaoya bulayın.

Hazırladığınız çikolatalı trüf çeşitlerini 15 dakika dolapta beklettikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Çikolata trüf toplarını servis etmeden önce buzdolabında en az 1 saat bekletmek tatların iyice harmanlanmasını sağlar. Trüf çikolatanın dolgu malzemesi olan ganajın tadını biraz hafifletmek isterseniz, kalmış kek ve bisküvileri ufalayarak ganaja karıştırabilirsiniz.

