ÇİKOLATALI TRUF

1 kutu süt kreması
80 gr bitter çikolata
80 gr sütlü çikolata
4 yemek kaşığı margarin
1 paket hazır kakaolu kek ya da evde artmış kek parçaları (kakaolu)
İsteğe göre 1 kaşık pudra şekeri veya vanilya
Süslemek için çeşitli malzemeler (çekilmiş fındık, ceviz)
Truff koymak için kağıt kalıplar

Kremayı kısık ateşte kaynayana kadar ısıtın. Kaynamasına izin vermeden altını kapatın.
Çikolataları ve margarini içine ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.
Keki rondoda ufalanana kadar çektirin.
Çikolata ve krema karışımının ılınmasını bekleyin. Bu aşamada isterseniz pudra şekeri ve vanilya ekleyin.
Ilınan karışımı, çekilmiş keke ilave edin ve iyice karıştırın. Bu işlemi yaptıktan sonra 1 gün buzdolabında bekletin.
Ertesi gün, bir kaşık yardımıyla yaklaşık bir ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve elinizde yuvarlayın.
Dolaptan çıkardığımız an itibariyle çikolatalı karışımımız oda sıcaklığına gelmeye başlıyor ve bu da çalışmamızı güçleştiriyor. Bu nedenle, olabildiğince hızlı yapmakta fayda var.
Süsleme malzemelerini ayrı kaselere yeterince döküyoruz.
Yuvarladığımız topları istediğimiz kasenin içine atıp, malzemeye bulanmasını sağlıyoruz.
Kağıt kalıpların içine yerleştirip, buzdolabına koyuyoruz.



© lezzetler.com tarif no:135899 • adı:Çikolatalı Truf • gönderen:seyit • indirme tarihi:29.03.2024 - 05:08