



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI VE RENKLİ TRUFLE

25 Gr Sana Ekmeküstü Kase
1 Çorba Kaşığı SÜS ŞEKERİ
2 Paket KAKAOLU TOP KEK
1 fican fındık
200 Gr. bitter çikolata
1 Paket KREMA (200ml-300ml)
1 fican yeşil fıstık
1 Fincan hindistan cevizi
1 fican GRANÜR ÇİKOLATA
1 Çorba Kaşığı kakao

Kremayı ve margarini ocağa koyun , kaynama derecesinde çikolataları ekleyin ve ocağı kapatın.çikolatalar eriyene kadar karıştırın. ayrı bir kabin içerisinde kekleri ufalayın , eriyen çikolatayı ilave edin (eğer fazla bulaşık çıkmasın diyorsanız kekleri erimiz çikolata üzerine dökebilirsiniz) karıştırarak hamur haline getiriniz. buz dolabında en az 2 saat yada 1 gece dinlendirin. daha sonra dolaptan çıkardıktan sonra ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapıp; hindistancevizi, süs şekeri, kakao, fındık, granür çikolata, yeşil fıstık ile bulayarak tabaklara diziniz.