



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI TRÜF

2 parça fındık büyüklüğünde damla sakızı
1 kutu (200 ml) krema
100 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 su bardağı dövülmüş fındık
1 kahve fincanı toz şeker
3 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı damla çikolata
1 su bardağı hindistancevizi
2 paket pötibör veya bebe bisküvisi
İç için:
200 gram damla sakızlı lokum
Bulamak için:
Hindistancevizi
Toz antepfıstığı
Kakao

Trüf için derin bir kasede krema, tereyağı, fındık, toz şeker, kakao, damla çikolata ve hindistancevizini karıştırın. Robottan geçirdiğiniz bisküvi ve dövülmüş damla sakızını ilave edip, tüm malzemeyi yoğurun. Hazırladığınız harçtan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde açın. Ortasına lokum koyun ve yuvarlayıp top haline getirin. Harç ve iç malzeme bitene kadar işleme devam edin. Hazırladığınız trüfleri üçe ayırın. Bir kısmını hindistancevizine, bir kısmını toz antep fıstığına, bir kısmını da kakaoya bulayıp, servis yapın.

