



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI FISTIKLI VE HİNDİSTANCEVİZLİ TRÜFLER

<https://migros.com.tr>

160 gr. kaymaklı dondurma
50 gr. dövülmüş fındık içi
50 gr. kakao
50 gr. hindistancevizi
50 gr. dövülmüş antepfıstığı

1. Küçük bir tepsiye yağlı kağıt serin.
2. Parizyen kaşığı veya dondurma kaşığı kullanarak Carte d'Or Kaymaklı dondurmadan küçük toplar çıkarıp, dondurmaları yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin.
3. Carte D'Or Kaymaklı dondurma topçuklarını 10 dakika buzlukta bekletin.
4. Ayrı ayrı kaselerin içine kakao, fındık, hindistan cevizi ve antep fıstığını koyun.
5. Dondurduğunuz mini Carte d'Or Kaymaklı dondurma topçuklarını buzluktan çıkarıp, ayrı ayrı kaselere koyduğunuz malzemelere bulayın.
6. Fındık, kakao, Hindistan cevizi ve Antep fıstığına bulanmış Carte d'Or kaymaklı dondurma topçuklarını servis tabağına alıp, bekletmeden servis edin.
7. Farklı bir lezzet için; Carte d'Or kaymaklı dondurma topçuklarını üç farklı kuruyemiş ve kakoya ayrı ayrı bulamak yerine tek çeşit kaplama malzemesi kullanarak hazırlayabilirsiniz. Sadece Kaplama malzemesini 50 g değil, dört farklı kaplama yerine toplam 200 g olarak kullanın.

