



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI TRUFFE

<https://www.droetker.com.tr>

Truffe karışımı:

1 su bardağı krema

200 g kuvertür çikolata

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Sıvı Aroma Verici - Portakal

Kaplamak için:

1 su bardağı iri kırılmış fındık

Kremayı küçük bir tencereye alıp düşük ısıdaki ocakta arada karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp bekletmeden çikolata, kakao, pudra şekeri ve portakal aromasını ekleyin. Kaşık ile malzemeler eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alın ve 3 saat bekletin. Karışımı buzdolabından çıkarın. İki kaşık yardımı ile cevizden daha küçük parçalar alın ve elinizde hızlıca yuvarlayın. Küçük topları pişirme kağıdı üzerine sıralayın. Buzdolabına alın ve 45 dakika bekletin. İri kırılmış fındıkları tavaya alın ve orta ısıdaki ocakta karıştırarak 1-2 dakika kavurun. Ocaktan alıp derin bir tabağa koyun soğutun. Truffe'leri fındıkların içinde yuvarlayarak kaplayın ve bekletmeden servis yapın.

