



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GRANÜL KAHVELİ TRÜFLÜ PASTA

Trüf için :

125 gr. iri doğranmış bitter çikolata

3 yemek kaşığı krema

2 tatlı kaşığı hazır kahve granülü

Kahveli Krema için:

300 gr iri doğranmış beyaz çikolata

150 ml. soğuk krema

430 gr. margarin

150 gr pudra şekeri

1 yemek kaşığı kaynar su içinde eritilmiş 1 yemek kaşığı hazır kahve granülü

100 gr kavrulmuş ve doğranmış fındık

30 gr kakao

Trüf: Kaynayan su dolu bir tencere içine oturttuğunuz bir kabın içinde çikolatayı krema ile birlikte karıştırarak eritin. Soğuması için kenarda bekletin.

Kahveyi az su içinde eritin, çikolatalı karışıma katıp karıştırın. Kıvamı iyice koyulaşana dek buzdolabında yaklaşık 1 saat bekletin.

Kahveli karışımdan bir tatlı kaşığı parçalar alıp, küçük toplar hazırlayarak bir yağlı kâğıt üzerine yerleştirin.

Yaklaşık 12 adet olacaktır. Üzerlerini kapatın ve buzdolabında sertleşene dek bekletin.

Kahveli Krema: Kaynayan su dolu bir tencere üzerine oturttuğunuz bir kabın içinde çikolatayı krema ile birlikte eritin. Soğuması için kenarda bekletin.

Margarini geniş bir kabın içinde yüksek hızda mikser ile krema kıvamına gelinceye dek çırpın. Pudra şekerini azar azar içine ekleyerek karıştırın.

Beyaz çikolatalı karışımı ve eritilmiş kahveyi de içine ekleyerek karıştırın.

Keki enlemesine ikiye kesin.

Katlardan birini servis tabağına yerleştirin. Kahveli kremanın dörtte birini üzerine yayın.

Diğer katı kremanın üzerine yerleştirin. Kalan kremayı üzerini ve yanlarını kaplayacak şekilde sürün.

Ufalanmış fındıkları pastanın kenarlarına yapıştırın. Hazırlamış olduğunuz trüfleri pastanın üzerine yerleştirin. Üzerine kakao serpiştirin.

