



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ ÇİKOLATALI TRÜF

24 adet kedidili bisküvi  
120 gr. çikolata (bitter ve sütlü karışık)  
100 gr. labne peyniri  
180 ml. sıcak su  
1.5 tatlı kaşığı granül kahve  
Kaplamak için:  
160 gr. çikolata (bitter ya da sütlü kullanabilirsiniz)

İlk olarak kedidili bisküvilerimizi fermuarlı torbada ya da mutfak robotunda un haline getiriyoruz. Granül kahveyi bir fincana alarak üzerine kaynar su ekleyip karıştırıyoruz. Hazırladığımız sıcak kahveyi çikolatanın üzerine dökerek çikolata eriyene kadar karıştırıyoruz. Tüm malzemeleri karıştırıyoruz. Hazırladığımız harçtan bir miktar alarak elimizle ceviz büyüklüğünde toplar hazırlıyoruz. Trüflerimizi kaplamak için çikolatamızı benmari usulü eritiyoruz. Hazırladığımız topları çikolataya bulayarak pişirme kağıdının üzerine yerleştiriyoruz. Buzdolabında çikolatalar tamamen donuncaya kadar bekletiyoruz.

