



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAHVELİ KREMALİ ŞEKERLEME (MOKKA SAHNETRÜFFEL)

40 adet için malzeme  
300 g sütlü pasta çikolatası,  
100 g krema,  
30 g tereyağı,  
30 g hindistancevizi yağı,  
1-2 tatlı kaşığı nescafe.  
Garnitür:  
50 g kakao,  
25 g pudra şekeri,  
çikolata.

Çikolatayı eritin, kremayı bir taşım kaynatın ve ateşten alın, tereyağı ve hindistancevizi yağını kremanın içinde eritin. Nescafeyi ilave edin. Çikolatayı kremalı karışım ile iyice karıştırın. Bir tepsiye folyo döşeyin. 25x20 cm'lik bir alanı yıldız ile çevirin (kenar 2 cm yüksek olmalı). Karışımı bu alanın içine dökün, üzerine folyo örtün ve 24 saat buzdolabında bekletin, iyice soğuduktan sonra 1x1 cm kareler kesin ve top haline getirin. Kakao ve pudra şekeri karıştırın, topları içinde çevirin, ortalarına çikolata yapıştırın.