



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAKAO BİSKÜVİLİ TRUFFLE

200 ml krema
400 gr bitter çikolata
50 gr tereyağı

Önce çikolatayı ufak ufak kırıyoruz bir kabın içine, tereyağını da yine başka bir kaptan ufak ufak bölün. Kremayı bir tavada ısıtıyoruz ve kaynamaya başlayınca çikolatalarımızın üzerine döküyoruz. Sonra kaşık yardımıyla pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpıyoruz ve en son tereyağımızı da ilave edip biraz daha karıştırıyoruz. Sonra bu karışımın üzerine bir kapakla kapatıp 1 gün dolapta bekletiyoruz. Ertesi gün bir kaşık yardımıyla karışımdan biraz alın, top şekli verin ve rondodo çektiğiniz kakolu bisküvilere bulayın.