



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TRUFFLE

Kestane 400 gram haşlanmış
Bebe bisküvisi 400 gram
Toz şeker 3 yemek kaşığı
Krema 150 ml.
Süt 150 ml.
Bitter çikolata 180 gram
Hindistancevizi 1 yemek kaşığı rendelenmiş

Önceden haşlanmış ve kabukları soyulmuş kestaneleri derin bir kaseye alıp bir patates ezici yardımıyla ezin.

Bebe bisküvileri rondodan geçirip toz haline getirin.

Süt, krema ve toz şekeri kısık ateşte şeker eriyene kadar karıştırın.

Toz haline gelen bebe bisküvisi, kestane püresi ve sütlü karışımı derin bir kapta kıvam alana kadar karıştırın.

Küçük parçalara ayırdığınız bisküvili karışımlara avuç içinizde yuvarlayarak şekil verin. Yağlı kağıt üzerine alıp buzdolabında bekletin.

Cam bir kaseye aldığınız bitter çikolata parçalarını kaynamakta olan bir su buharı üzerinde benmari usulü eritin. Buzdolabında bekleyen kestaneli trüfleri eritilmiş bitter çikolataya batırıp yağlı kağıt üzerine alın. Derin dondurucuda soğutup arzuya göre rendelenmiş Hindistan cevizi ilavesiyle servis edin.

