



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK TRUFFE

<https://www.droetker.com.tr>

1 ay bardağı krema
150 g kuvertür çikolata
1 tatlı kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao (25 g)
0,5 çay bardağı fındık kırığı
Üzeri için:
3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao (25 g)

Kremayı küçük bir tencereye alıp kısık ateşte arada karıştırarak kaynayıncaya kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Bekletmeden kuvertür, tereyağı ve kakaoyu ekleyip kaşık ile eriyinceye kadar karıştırın. Fındık kırığını ilave edip karıştırın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında en az 2 saat bekletin. Süre sonunda buzdolabından çıkarın. Kakaoyu geniş bir kaseye alın. Karşımdan bir tatlı kaşığı dolusu alın ve ikinci bir kaşık yardımı ile sıyırıp kakaonun içine atın. Yuvarlayarak her tarafını kakaoya bulayın. Karışımın tamamını bu şekilde hazırlayıp servis tabağına sıralayın. Buzdolabına alın ve 15-20 dakika daha bekletip servis yapın.

