



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜLAHTA TRÜF

200 gram krema
200 gram bitter çikolata
3-4 dilim kek parçası
Yarım çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı muskat
Süslemek için:
2 çorba kaşığı rendelenmiş çikolata
2 çorba kaşığı toz hindistancevizi
2 çorba kaşığı toz antepfıstığı
Servis için:
Hazır dondurma külahı

Kremayı bir kaba alıp ocağa oturtun ve ısıtın. Kaynama noktasına gelince ocaktan alıp, parçalanmış çikolatayı, tarçın ve muskatı ekleyin, karıştırarak eritin. Kek parçalarını ilave edip, kıvam alması için oda sıcaklığında 3-4 dakika dinlendirin. Karışımdan cevizden küçük parçalar koparıp elinizde yuvarlayın. Rendelenmiş çikolata, hindistancevizi ve antep fıstığına bulayıp külah içinde servis yapın.

