



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKALLI TRUFFE

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

Truffe karışımı:

1 su bardağı krema

200 g kuvertür çikolata

1 poşet Dr. Oetker Gourmet Kakao

1 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 çay kaşığı Dr. Oetker Portakallı Şeker

Kaplama için:

2 - 3 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao

Kremayı küçük bir tencereye alıp kısık ateşte arada karıştırarak kaynayınca kadar bekletin. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve bekletmeden kuvertür, kakao, pudra şekeri ve portakallı şekeri ekleyin. Kaşık ile malzemeler eriyinceye kadar karıştırın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alın ve 3 saat bekletin. Karışımı buzdolabından çıkarın. İki kaşık yardımı ile cevizden daha küçük miktarda alıp yuvarlayın. Küçük topları pişirme kağıdı üzerine sıralayın. Buzdolabının derin dondurucu kısmında yaklaşık 45 dakika bekletin. Süre sonunda kakaoyu bir kaseye alın. Hazırladığınız truffe'leri kakaoya bulayın ve bekletmeden servis yapın.

