



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAKLIKÖY MİNİ BİSKÜVİLİ TRUFFLE

Krema (1 Adet (Paket))
Bitter Çikolata (1.5 Adet (Paket))
Sütlü Çikolata (2.5 Adet (Paket))
Toz Fındık (1 Çay Bardağı)
Tereyağı (1 Tatlı Kaşığı)
Toz antepfıstığı (1 Çay Bardağı)
Saklıköy Mini Bisküvi (10 Adet)

Ganajımız için tenceremize kremayı alıp ısıtalım.

Isınan kremada çikolatalarımızı eritem.

Ganajımızın ısısında tereyağını eritem.

Hazırladığımız ganajımızı sıkma torbamıza alıp dolapta dinlendirelim.

Benmaride veya mikrodalgada dış kaplaması için çikolatamızı eritem.

Hazırladığımız ganajımızı yağlı kâğıt serdiğimiz bir tepsiye sıkarak şekil verelim.

Tepsiye sıkığımız ganajları elimizle yuvarlayıp tekrardan dolapta dinlendirelim.

Hazırladığımız ganajlarımızı erittiğimiz çikolatamıza batırıp Saklıköy Mini Bisküvimize yapıştıralım.

Toplarımızın üzerine toz fındık ve antepfıstığı serperek servis edelim.

