



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE NANELİ TRUFFLE

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

15-20 adet

1 kutu (200 ml) krema

4-5 dal taze nane

6 paket (80'er gramlık) bitter çikolata

Bulamak için:

Kakao

Kremayı bir tavaya alın ve kaynama noktasına gelene kadar ısıtın. Naneyi elinizle irice kopararak üzerine ilave edin ve tencereyi ocaktan alın. 10 dakika sonra kremayı süzün ve naneyi içinden çıkarın. Çikolatayı irice parçalara ayırın ve kremaya katın. Çikolatayı benmari usulü eritin ve hafif soğuyana adar buzdolabında bekletin. Daha sonra dolaptan çıkarın ve mikserle 30 saniye çırpın. Tekrar buzdolabına koyun ve elinizle şekil verebilecek hale gelene kadar soğutun. Harçtan küçük parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayarak, toplar yapın. Kakaoya bulayın ve servis tabağına alın.

