



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRÜF ÇİKOLATA DOLGULU HURMALAR

<http://www.hurriyet.com.tr>

Yarım vanilya çubuğu
100 mililitre krema
100 gram yüzde 70 kakao oranında çikolata
12 adet hurma
1 yemek kaşığı toz hindistancevizi

Vanilya çubuğunun iç tanelerini bıçağın sırtı ile sıyırın ve krema ile birlikte bir sos tavaasına koyup ocağa alın. Karıştırın ve orta ateşte kremanın kenarlarında kabarcıklar oluşana dek 1-2 dakika boyunca ısıtın. Kremayı kaynatmamaya özen gösterin.

Çikolatayı küçük küplere bölün ve orta boy bir kaseye alın. Üzerine sıcak kremalı vanilya karışımını dökün. 1 dakika kadar bekleyin ve pürüzsüz bir kıvam alana dek karıştırın. Karışımı cam bir kaba alıp en az 3-4 saat, tercihen 1 gece kadar buzdolabında dinlendirin.

Hurmaların tek tarafına uzunlamasına bıçakla birer çizik atın ve içinden çekirdeklerini çıkarın. Ortadaki boşluğa tatlı kaşığı ile aldığınız çikolatalı karışımdan doldurun. Tüm hurmalar bitene dek işleme devam edin.

Hurmaların yarısını toz Hindistan cevizine batırın ve servis edin. Buzdolabında 4-5 gün muhafaza edebilirsiniz. Servis etmeden önce 10 dakika oda sıcaklığında bekletin.

