



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRUF PASTA

400 gram krema
300 gram beyaz çikolata
4 adet bisküvi
1 yemek kaşığı margarin
İsteğe göre üzerine:
Böğürtlen reçeli
1 kaşık truf

Beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Margarinini bir tavaya alıp ocakta eritin. Bisküvileri ezip ,truf ve eritilmiş sana margarin ile karıştırın. Homojen bir karışım elde etmek için iyice karıştırın. Bu karışımı kalp şeklindeki pasta kalıbının altına düzgün bir şekilde yayın. Margarinin biraz donması için buzdolabında 15 dakika soğutun. Kremayı ilk 3 dakika yavaş hızda, sonraki 10 dakika yüksek hızda mikserleyin. Krema ırpılırken, eritilmiş çikolatayı yavaş yavaş karıştırıp soğumasını sağlayın. Mikserin ayarını düşürüp beyaz çikolatayı yavaş yavaş ekleyin. 1-2 dakika yüksek hızda karıştırın. Koyu kıvamda bir krema elde edin. Çok fazla bekletmeden bir spatula yardımıyla kalıplardaki soğumuş margarin ve bisküvinin üzerine kremayı koyun. Donması için buzdolabında 1 saat beklettikten sonra kalıplardan çıkarın. Bisküvili kısmı alta gelecek şekilde servis tabağına alın. Üzerine böğürtlen reçeli koyarak servis edebilirsiniz.