



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRÜF

200 gram kıyılmış küvertür çikolata

200 gram çiğ krema

1 adet kek

1 küçük kase kakao

Kaplamak için:

Kurutulmuş meyve parçaları

Fındık

Antepfıstığı

Badem

Kremayı orta boy bir sos tenceresine alın, kaynayana kadar bekleyin. İçine doğradığınız bitter çikolataları ekleyin ve eriyene kadar çırpın, eriyince ocaktan alın. Keki elinizde derin bir kaba ufalayın, oda sıcaklığına gelen çikolatalı kremayı içine dökün ve iyice yoğurun. Hamurun üzerini hava almayacak şekilde kapatarak buzdolabında 1 gece bekletin.

Ertesi gün hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın, elinizde yuvarlayın ve her bir topu badem, fıstık, dövülmüş fındık parçalarına bulayın. Trüf kağıtlarında servis yapın.

