



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRUFFLE DONDURMA

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

200 ml krema
150 gr kek
250 gr bitter ikolata
Üst kaplaması için:
200 gr bitter ikolata
Sunum için:
Antep fıstıklı
ilekli ve çikolatalı dondurma
Külah
Yassı ahşap ubuklar

Kremayı bir sos tenceresine alıp ısıtın. Doğranmış ikolataları ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Keki mutfak robotunda ufalayıp çikolataya ekleyin ve soğumaya bırakın. Oda ısısına geldiğinde buzdolabına alıp iyice soğumasını sağlayın. Diğer yanda üzerini kaplamak için ayırdığımız çikolatayı küçük parçalara bölerek benmari usulü eritin ve ılınmaya bırakın. Buzdolabından çıkardıktan sonra büyük bir parça alıp elinizde şekil verin ve yassı çubuklara batırın. ubuklardan tutup eritilmiş çikolataya batırın ve formlarının bozulmaması için köpük bir bloğa batırıp buzlukta donmalarını sağlayın. Donduktan sonra servis yapın.

