



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRUFFLE

Malzeme:

200 ml krema

150 gram hazır kakaolu kek

1 orba kaşığı Teremyađ

2 orba kaşığı toz badem

200 gram bitter ikolata

Süslemek için :

file antepfıstığı

Kremayı orta boy bir tencerede kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtıp altını kapatın. Çikolatayı küçük parçalara ayırarak kremanın içine atın ve karıştırarak eritin. Kek, Teremyađ ve toz bademi mutfak robotuna aktarın karıştırın. Kremalı karışımı ekleyin. Hazırladığınız karışımın üzerini kapatıp buzdolabında 1 gün boyunca bekletin. Ertesi gün hamurdan elinizle ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde top şeklinde yuvarlayın. Her bir truffle'ı file antepfıstığına bulayın. Buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra servis yapın.
