



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TRUFFLE

200 ml krema
400 gr bitter çikolata
40 gr tereyağı
Yeterince hindistancevizi
Yeterince kakao
Yeterince pudra şekeri
Yeterince ceviz kırıkları

Önce çikolatayı ufak ufak kırıyoruz bir kabın içine, tereyağını da yine başka bir kaptan ufak ufak bölüyoruz. Kremayı bir tavada ısıtıyoruz ve kaynamaya başlayınca çikolatalarımızın üzerine döküyoruz. Sonra kaşık yardımıyla pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar çırpıyoruz. Enson tereyağımızı da ilave edip biraz daha karıştırıyoruz. Sonra bu karışımın üzerine bir kapakla kapatıp 1 gün dolapta bekletiyoruz. Ertesi gün bir kaşık yardımıyla karışımdan alarak top şekli veriyoruz ve arzu ettiğimiz malzemeye buluyoruz/batırıyoruz. Ben kakao ve hindistancevizi tercih ettim. Eğer karışımınız yaparken elinize yapışır ve erirse buzdolabında yarım saat beklettikten sonra tekrar devam edebilirsiniz yuvarlamaya.