

Cikolatali Truff

Malzemeler

400 Gr. Bitter Cikolat, 200 ml. (1 kutu) Krema, 1 Su Bardagi ceviz, 200 Gr. Cikolata (uzerini kaplamak icin)

Yapilisi

Kremayi minik bir sos tenceresinde, orta ateste, kaynatmadan isitin. Atesi kapatın ve minik minik dogradiginiz cikolatayi ekleyin. Hizlica karistirarak cikolatayi eritin. Mercimek buyuklugunde dogradiginiz cevizleri de ekleyin ve karistirin. Bir kaba yagli kagit serin ve karisimi bosaltin. Uzerini kasikla duzeltin ve buzdolabina koyun. Iyice donuncaya kadar, bir gece ya da 5-6 saat bekletin. Buzdolabindan cikarip, karisimi minik kareler halinde kesin. Her kareyi elinizde hizlica yuvarlayin. Hazirladiginiz toplari tekrar buzdolabina koyun. Bir benmari kurun ve kalan cikolatayi (200 gr.) eritin. Toplari erimis cikolata ile kaplayin ve tekrar buzdolabina koyun. Cikolata donunca truflar servis yapabilirsiniz. Afiyet olsun