

Renkli Truflar

Malzemeler

Rondodan gecirilmis bir miktar macaron tozu

1 kucuk paket (40 gr) beyaz cikolata

2 yemek kasigi tereyag

1- 2 yemek kasigi surup (daha once tarifini vermistim)

2-3 damla vanilya aromasi

1 kucuk kutu sivi krema

Findik ezmesi

Toz antep fistigi

Badem kirintilari

Yapilisi

Ilk once hazir findik ezmesini (parcali olan iyi bir kalite findik ezmesi,Yani findik kremasi degil) kucuk kucuk toplar halinde yuvarlayip buzdolabinda bekletiyoruz.Daha sonra tereyag ile beyaz cikolatayi benmari usulu eritiyoruz ve ilinmasi icin bekletiyoruz.Sivi kremayi ocakta isitip icine beyaz cikolatali karisimi ekliyoruz ve soguyana kadar aralikli olarak karistiriyoruz.

Icine vanilya aromasini ve surubu ekleyip iyice cirpiyoruz.Buzdolabinda 35-40 dakika sogumaya birakiyoruz.Cok kati kivamda olmuyor ama soguyunca daha kremamsi oluyor. Rondodan gecirdigimiz macaron parcalarinin icine azar azar ilave ediyoruz.Yani macaron tozumuz az ise kremanin hepsini koyarsak toparlayamayiz ve sivik olur. O yuzden kremanin hepsini kullanmayabiliriz.

Karisim iyice karistirip kucuk parcalar aliyoruz ve icine daha once hazirladigimiz findikli toplarimizi koyup yuvarliyoruz. Macaron truflarimizi ister toz antep fistigina ister badem tozuna buluyoruz ve buzdolabinda 3-4 saat katilasana kadar bekletiyoruz. Benim gibi catlak macaron yapipta sonunda ne olucak simdi bunlar diyenlere alternatif olsun... Aslinda catlamis sekilde de yenebilir.Yani herhangi birsey yapmaya gerek yok ama benim gibi onlara bakinca off neden olmadilar diyorsaniz bence deneyin :) Afiyetle...