



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PUDİNGİ

½ kg. kestane şekerlemesi
3 fincan toz şeker
100 gr. rendelenmiş sütlü çikolata
1 paket vanilya
1 bardak krema

Kestane şekerlemesi ezilerek püre haline getirilir ve porselen bir kaseye konur. Şeker, vanilya, rendelenmiş çikolata serpilerek kestane püresine katılır. Karıştırarak birbirine iyice yedirilir. Diğer tarafta krema çırpılarak köpürtülür, sonra bundan kaşık kaşık alınarak kestaneli karışıma katılıp yedirilir. Sonra karışım daha önceden ısıtılmış bir puding kalıbına boşaltılır ve kalıp buzdolabına kaldırılır. Buzdolabında 4 saat tutulduktan sonra çıkarılır. Bir tatlı tabağına başaşağı edilerek içindeki buraya aktarılır. Yarım bardak krem şanti sıkma şırıngasına boşaltılır ve bununla pudingin üzerine süsler yapılır. En üste de bir kestane oturtulduktan sonra tabak buzdolabına kaldırılıp servis zamanına kadar orada tutulur.