



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BİSKÜVİ

75 gr. yulafli bisküvi
300 gr kestane ezmesi
1/2 çay bardağı krema
10 adet kestane şekeri
80 gr. bitter çikolata
40 gr. beyaz çikolata
20 gr. margarin

Çikolataları küçük parçalara ayırıp ayrı kaselere alın. İçi kaynar su dolu tencereye yerleştirip eriyinceye kadar bekletin, 20 gr sana margarini ekleyin. Kestane şekerlerini eritilmiş bitter çikolataya batırın. Beyaz çikolatayı yağlı kağıttan yapılmış külahı doldurun ve kestanelerin üzerine çizgiler sıkın. Buzdolabında bekletin. Kestane ezmesine krema ekleyip mikserle 3-4 dakika çırpın. Krema sıkma torbasına doldurun ve düz sıkma ucu ile bisküvilerin üzerine tepeleme sıkın. Çikolatalı kestaneleri üzerlerine yerleştirip servis yapmaya kadar buzdolabında bekletin.