



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KESTANELİ MON BLAN (FRANSA)

Dış kalın kabukları ve iç ince kabukları soyulmuş kestaneler vanilyalı sütte haşlanır. Püre makinasından çekilir. Pudra şekeri ve çok az portakal suyu ilâve edilerek iyice karıştırılır. Bu karışımı tekrar püre makinesinden geçirilir. Kubbe biçimi vererek düz bir tabağın ortasına yerleştirilir. Üzerine krem şantiyle süslenir.

---

© lezzetler.com tarif no:38167 • adı:KESTANELİ MON BLAN (Fransa) • gönderen:masat • indirme tarihi:20.09.2024 - 10:34