



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PUDİNGİ

Yarım kg Kırık Kestane Şekeri
100 gram sütlü çikolata
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı krem şanti
Yarım çay bardağı tozşeker
1 paket vanilya

Kırık kestane şekerlerini ezerek püre haline getirin. Toz şeker, vanilya ve rendelenmiş çikolata ekleyip karıştırarak iyice birbirine yedin. Kremayı iyice çırparak köpürtün. Kremayı kaşık kaşık kestaneli karışıma ekleyip karıştırın. Karışımı ıslatılmış kalıplara paylaşın. Kalıpları buzdolabında 4 saat bekletin. Kalıpları ters çevirerek servis tabağına çıkartın. Üzerine kestane şekeri yerleştirin, kenarlarını krem şantiyle süsleyip servis yapın.

