



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİLFÖY KASESİNDE KESTANE PÜRESİ

4 kare milföy hamuru
600 gr kestane
2 su bardağı süt
Yarım su bardağı tozşeker
100 gr bitter çikolata
200 gr lor peyniri
1 çay bardağı vişne suyu
Süsleme için:
1 paket toz krem şanti
2 su bardağı soğuk süt
15-20 kestane şekeri
7 küçük acıbadem kurabiyesi
1 çorba kaşığı kakao

Milföy hamurlarını ısıya dayanıklı 4 kaseye, kenarları dışa taşacak şekilde yerleştirin. Kenarlarını üçgenler halinde kesin. Orta kısımlarında çatalla delikler açın. Herbirinin üzerini alüminyum folyo ile kaplayın, ağırlık yapması için nohutla doldurun. Önceden ısıtılmış 170-180 dereceye ayarlı fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp alüminyum folyolarla birlikte nohutları alın. Milföyleri tekrar fırına verip kızarıncaya kadar 10-15 dakika daha pişirin. Kase şeklini alan milföyleri soğumaya bırakın.

Kestaneleri tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ekleyin. 15 dakika haşlayıp kabuklarını soyun. Başka bir tencereye alıp süt ve tozşekerini ilave edin. Kısık ateşte, kestaneler yumuşayınca kadar pişirin. Robotta ezerek püre haline getirin. Çikolatayı rendeleyip kestaneli karışıma ekleyin. Lor peyniri ve vişne suyunu ilave edip iyice karıştırın.

Krem şantiyi soğuk sütle çırpın. Yarısını sıkma torbasına alıp buzdolabında bekletin. 3 kestane şekeri ve 3 acıbadem kurabiyesini ufalayarak kalan krem şantiye ekleyin. Koyu bir krema halini alıncaya kadar çırpın. Hazırladığınız kestane püresinin yansını kase şeklindeki milföylerin içine paylaşın. Krem şantili karışımı da paylaşırıp üzerlerini kalan kestane püresi ile kaplayın.

Kalan acıbadem kurabiyelerini dörde kesip milföy kaselerinin üzerine paylaşın. Her kaseye 3-4 kestane şekeri yerleştirin. Buzdolabında beklettiğiniz kremşantiyi üzerlerine sıkıp kakao serpin. Soğuk olarak servis yapın.