ÇİKOLATA KAPLI KESTANE ŞEKERİ

Yarım kg iri kestane
2 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
2 damla limon suyu
Üzeri için;
200 g bitter çikolata
1 tatlı kaşığı hindistancevizi yağı

Kestaneleri yıkayın ve içlerine zarar verilmeden üzerlerini çizin.
Arçelik Ankastre Ocak?ta derin bir tencereye su koyun ve kestaneleri yumuşayana kadar haşlayın.
Ardından süzdürdüğünüz kestaneleri parçalanmamasına dikkat edilerek dış ve iç kabuklarından ayırın.
Arçelik Ankastre Ocak?ta ayrı bir tencerede iki bardak toz şekerin üzerine bir buçuk bardak su ilave edilerek kaynatın.
Beş dakika kaynatıldıktan sonra üzerine limon suyu sıkın.
Soyulmuş kestaneleri dikkatlice şerbetin içine atın.
Kestaneler şerbeti içine çekene kadar neredeyse şerbet kalmayacak noktaya gelinceye kadar çok kısık ateşte 10 dakika kapağı kapalı olarak pişirin.
Ardından kapaklı bir kabın içine kevgir yardımı ile kestaneleri alıp koyun.
Tencerede kalan şerbeti de kestanelerin üzerine dökün ve ağzı kapalı kestaneleri bir gece şerbetin içinde bekletin.
Bütün olan kestane şekerlerini ayırıp sade olarak tüketin.
Çikolata kaplı kestane şekeri için, parçalanmış kestaneleri ise derin bir kabın içinde Arçelik Rose Gold Eternity El Blender?ı ile ezin.
Bitter çikolatayı Arçelik Ankastre Ocak?ta Hindistan cevizi yağı ile birlikte benmari usulü eritin.
Ezdiğiniz kestaneleri yuvarlak silikon kalıplara yerleştirip 2-3 saat Arçelik No Frost Buzdolabı?nda iyice soğuyup biraz da donması için buzluğa atın.
Ardından buzdolabından çıkardığınız kestaneleri erittiğiniz çikolataya batırıp servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:148996 • adı:Çikolata Kaplı Kestane Şekeri • gönderen:koral • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:07