



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATA SOSLU KESTANE PÜRELİ MİLFÖY

- 6 adet milföy
- 1/2kg Kestane (haşlanmış ve soyulmuş)
- 3/4 bardak su
- 1/3 bardak şeker
- 1 paket Vanilya
- 2 Çorba Kaşığı krema
- 80gr bitter çikolata
- 1 yemek kaşığı margarin

Milföyleri yağlı kağıda yerleştirin ve 175derece önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarıp kabarıncaya kadar pişirin.

Piştikten sonra fırından çıkarın ve telin üzerinde soğutun.

Her birini bir bıçakla enlemesine kabarık katmanların arasından ikiye kesin ve üzerine pudra şekeri serpin.

Suyla şekeri küçük bir tencerede şurup kıvamına gelinceye kadar yaklaşık 15-20dk kaynatın.

Kestanelerden 6 tanesini süsleme için ayırın. Kalan haşlanmış soyulmuş kestanelerin üzerine şurubu ilave edip karıştırın.

Şuruplu Kestaneler ılınınca içine krema, margarin ve vanilya ilave edin

Karışımı blenderda pürüzsüz püre kıvamına gelinceye kadar iyice karıştırın

Sıkma torbasına 4 numaralı ucu yerleştirin ve kestane püresini içine koyarak milföylerin üzerine sıkın

Çikolata Sos için, bitter çikolatayı küçük parçalara ayırıp bir kaseye koyun. kremayı kaynama noktasına gelinceye kadar ısıtın ve çikolatanın üzerine döküp eriyinceye kadar karıştırın.

Milföyün üzerine sıktığınız kestane püresinin üzerine çatal yardımıyla dökün.

Ayırdığınız bütün kestaneleri de çikolata sosuna batırıp tatlınızın üzerine yerleştirin.

