



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA TABAĞINDA KESTANE TATLISI

Malzemeler:

Yarım kilo kestane

2 paket bitter çikolata

Yarım su bardağı toz şeker

1 kutu krema

1 paket vanilya

150 gram kadar hazır renkli şekerlemeler

Hazırlanışı:

Kestane kabuklarına çizik atıp bol sıcak suda haşlayın. Kestaneler pişince suyunu süzüp kabuklarını soyduktan sonra robota koyun. Şeker, vanilya ve kremayı ekleyip karıştırdıktan sonra buzdolabına kaldırın. Çikolata tabakları için küçük kaseleri yağlı kağıtla kaplayın ve ters çevirin. Mümkün olduğunca kırışık olmamasına dikkat edin. Çikolataları benmari usulü eritin. Yağlı kağıtları bu çikolatayla spatula ile kaplayıp buzluğa koyun. Çikolatalar donunca buzluktan alıp yağlı kağıtları 1-2 dakika sonra sıyırın. İçlerine kestaneli tatlıları paylaşın. Şekerleme ile süsleyip servise sunun.