



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA VE KESTANELİ TURTA

- 2 adet kare çikolata
- 100 ml İçim Şef Krema
- 3 adet yumurta sarısı
- 3 yumurta beyazı
- 1 çorba kaşığı İçim Tereyağı
- 1 paket İçim Labne
- 3 çorba kaşığı kestane, ufalanmış
- 1 kaşık un
- Ganaj için;
- 1 paket Bitter Çikolata
- 1 çorba kaşığı İçim Şef Krema
- 1 çorba kaşığı İçim Tereyağı

Çikolata, İçim Tereyağı ve İçim Şef Krema'yı kısık ateşte eritin. Yumurta sarılarını bu sosa ekleyin. Ayrı bir kaptaki yumurta aklarını mikser yardımıyla iyice çırpın ve kar haline getirin. İçim Labne'yi ekleyin, karıştırın ve çikolatalı karışım ile birleştirin. Son olarak 1 çorba kaşığı un ve kestane parçacıklarını ilave ederek, 175 derece ısıtılmış fırında 15-17 dakika kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine ganaj için verilen ve önceden bir sos kabında erittiğiniz malzemeleri yavaşça, tartın her tarafına eşit miktarda gelecek şekilde kaplayın, servis edin.

