



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİKOLATALI KESTANE TATLISI

250 gr. acı çikolata
250 gr. haşlanmış kestane
100 ml. krema
50 ml. süt
50 gr. toz şeker

Çikolatayı benmaride eritin. Silindir kalıpların etrafına döküp buzdolabında 35 - 40 dakika donmaya bırakın. Haşlanmış kestaneleri robottan geçirip püre haline getirin. Krema, süt ve toz şeker ekleyip pürüzsüz hale getirin. Buzdolabında 2-3 saat sertleşmeye bırakın. Kestane püresine istediğiniz şekli vererek silindirlere doljrup servis yapın.
