



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇİKOLATALI VE KESTANELİ KREMA

100 gr tatlandırılmamış kestane püresi  
100 gr bitter çikolata  
1 tatlı kaşığı tozşeker  
200 ml krema  
1 tatlı kaşığı kahve  
1 çay kaşığı kakao

Çikolatayı benmari usulü eritin. Ocaktan alıp şeker, kahve ve kestane püresini ekleyip karıştırın. Süt kremasını bir kaseye alıp koyulaşmaya kadar çırpın. 2 çorba kaşığı kadarını çikolatalı karışıma ekleyip karıştırın. Çikolatalı karışımı servis kuplarına paylaşın. Buzdolabında 30 dakika bekletin. Kalan çırpılmış kremayla üzerlerini süsleyip kakao serpiştirin. Soğuk servis yapın.