



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL SOS EŞLİĞİNDE KESTANE PÜRELİ BEZE

2 adet yumurtanın akı
1 çay bardağından
1 parmak eksik toz şeker
Yarım kg haşlanmış kestane
1 çay bardağı pudra şekeri
3 çorba kaşığı toz badem
1 çay bardağı krema
Karamel sos için:
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı krema

Oda sıcaklığındaki yumurta aklarını mikser yardımıyla çırpın. Kar haline gelmeye başlayınca azar azar ve karıştırarak toz şeker ekleyin. Kar halini alınca sıkma torbasına alın. Yağlı kağıt üzerine su bardağının ağzı ile iki adet yuvarlak çizin. Yuvarlakların kenar çizgilerini ve ortasını kaplayacak şekilde üzerine yumurtalı karışımı sıkın. Daha sonra halkaları yükseltecek şekilde üzerine iki kez daha yumurtalı karışımdan sıkın. Önceden ısıtılmış 100 derece fırında 1 saat 10 dakika pişirin. Fırını kapatıp, bezeler fırın içinde soğuyana dek dinlendirin. 2 Haşlanmış kestaneleri blenderden geçirin. Pudra şekeri, toz badem ve krema ekleyip karıştırın. Sıkma torbasına alıp, bezelerin üzerlerine sıkın. 3 Karamel sos için toz şeker karamelleşene dek kısık ateşte pişirin. Üzerine ısıtılmış kremayı ekleyip hızlıca karıştırın ve ateşten alın. Daha sonra soğumaya bırakın. 4 Bezeleri servis tabaklarına yerleştirin. Üzerlerine sıkma torbası yardımı ile kestane püresi sıkın. Üzerine veya yanına karamel sos gezdirip servis yapın

