



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE EZMELİ ÇİKOLATALI KANEPE

75 gram yulaflı bisküvi

300 gram kestane ezmesi

1/2 çay bardağı krema

Üzeri için:

10 adet kestane şekeri

80 gram eritilmiş bitter çikolata

40 gram eritilmiş beyaz çikolata

Kestane ezmesi ile kremayı karıştırın. Bir adet yulaflı bisküvi üzerine karışımı krema sıkma torbamız ile halkalar çizerek sıkın. Kestane şekerlerini eritilmiş bitter çikolatamızın içine atın ve homojen şekilde bulanmasını sağlayın. Bir adet kestane şekerini de yulaflı bisküvi üzerine sıkığımız kremalı kestane ezmesinin üzerine yerleştirin. Son olarakta eritilmiş beyaz çikolatamızı kestane şekerinin üzerinde gezdirin ve servis edin.
