



KESTANE KREMASI

500 gram közlenmiş kestane
400 ml. süt
50 gram pudra şekeri
50 gram tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya
1/4 çay kaşığı tarçın

Önceden közlediğiniz kestanelerin kabuklarını dikkatli bir şekilde soyun.
Derin bir tencereye aldığınız kestaneleri; süt, vanilya ve tarçın ilavesiyle kısık ateşte pişirin.
Kıvam alan kestanelere oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı ve pudra şekerini ekleyip yumuşayana kadar pişirme işlemini sürdürün.
Yumuşayan kestaneleri püre haline getirip soğuttuktan sonra arzu ettiğiniz tatlı yapımında kullanın.

