



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PARFESİ

1 kg. kestane
50 ml. st
2 yaprak jelatin
300 ml. krema
40 ml. grappa
90 gr. pudra Őekeri
15 ml. bal
160 gr. acı ikolata

Jelatinleri soğuk suda yumuŐatın. Kestaneleri 20 dakika haŐlayın ve szn. 50 ml. krema ve st birlikte bir taŐım kaynatın. Kremayı haŐladığınız kestanelere ekleyip el blenderinde pre haline getirin. HazırlamıŐ olduğunuz karıŐımı pudra Őekeri ve bal ile tatlandırın. Grappayı ısıtın, yumuŐattığınız jelatinleri içinde eritin. Hazırladığınız preye grappayı ekleyerek 20 dakika buzdolabında bekletin, kalan kremayı mikserde katı çırpıp preye ilave edin. Kalıba Őeffaf folyo yayın ve preyi bu kalıba koyup buzdolabında 1 gn bekletin. Çikolatayı benmaride eritin. Parfeyi ters çevirip dilimleyerek çikolata sosla servis yapın.