



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PÜRELİ KEKLER

1 kg kestane
4 su bardağı süt
6 çorba kaşığı margarin
1 paket vanilya
6 çorba kaşığı toz şeker
Kek için:
3 adet yumurta
3 kahve fincanı toz şeker
3 kahve fincanı un
Yarım paket vanilya
Çikolata sosu için:
1 tatlı kaşığı un
5 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı kakao
1 su bardağı süt
Yarım paket vanilya
Süslemek için:
Antepfıstığı

Kestanelerin üzerine çentik atıp, 10 dakika haşlayın. Ocaktan alıp, kabuklarını soyun. Temizlediğiniz kestaneleri süt ile püre kıvamı alana dek kısık ateşte pişirin. Blenderden geçirin. Margarin, vanilya ve toz şeker ekleyip, karıştırmaya devam edin. 10 adet tartölet kalıbını streç filmle kaplayın. Püreyi kalıplara pay edin. Buzdolabında soğutun. Kek için, yumurta ve toz şekeri çırpın. Un ve vanilya ekleyin. Yağlanmış yuvarlak bir tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Soğuduktan sonra tartölet kalıpları ölçüsünde bardakla veya şekilli kalıpla yuvarlak parçalar kesin. Sos için, sos malzemesini tencereye alıp, pişirin. Buzdolabından aldığınız kestane püresini ters çevirip, çıkarın ve küçük keklerin üzerine yerleştirin. Üzerine çikolata sos gezdirin. Antepfıstığı ile süsleyip, servis yapın.

