



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANE PÜRESİ

1 su bardağı şekeriz kestane püresi,
1 çorba kaşığı tozşeker,
1,5 çorba kaşığı tereyağı,
150 gr. bitter çikolata,
5 çorba kaşığı krema,
70 gr. beyaz çikolata

Kestane püresini, şekeri ve tereyağını iyice karıştırın. Üzerini folyo ile kapatıp bekletin. 15x8 cm. boyutunda derin bir kabı aliminyum folyoyle kaplayın. Kremanın 4 çorba kaşığı kadarıyla bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Karıştırarak soğutun. Çikolatanın yarısını kalıba boşaltın. Beyaz çikolatayı kalan kremayla benmari usulü eritin ve soğutun. Bitter çikolatanın üzerine dökün. Buzdolabında bekletin. Bitter çikolatayı ısıtın. Kestane püresinin üzerine yayın ve buzdolabında bekletin. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın](#)

[ML® Kestaneli Bonbon \(görsel\)](#)