



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŞEKERLİ ESMER PUDİNG

100 gr İçim Tereyağı
200 gr doğal esmer şeker
2 yumurta, çırpılmış
100 gr un
1 çay kaşığı karbonat
250 g kestane şekeri
50 gr bitter çikolata
100 ml İçim Şef Krema

Fırını önceden 180°C'de ısıtın. 6 adet küçük boy pişirme kasesinin içini İçim Tereyağı ile fırçalayın. Tereyağını, İçim Şef Krema ve şekerle pürüzsüz bir hale gelene kadar çırpın. Yumurtaları yavaşça ekleyin. Un ve karbonat ile karıştırın. 6 adet kestaneyi 6 ayrı parçaya bölün ve hazırladığınız karışıma erittiğiniz bitter çikolata ile birlikte ekleyin. Karışımı 6 kaba eşit şekilde bölün ve kaseleri fırın tepsisine yerleştirin. 20 dakika fırında pişirdikten sonra, pudingler kabarcıkta fırından çıkarın. Pudingleri yanında hafif çırpılmış İçim Şef Krema ile birlikte servis edebilirsiniz.

