KESTANE TATLISI

1,5 kg kestane
2,5 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 poşet krem şanti
1 su bardağı süt
1 çay bardağı hindistancevizi
1 çorba kaşığı tarçın
10-15 d-adet kuru kayısı

Kestanelerin kabuklarına çizik atılır. Kaynayan suda yumuşayana kadar pişirilir. Sonra kabukları soyulur, bir tencereye aktarılır. Üzerine şeker ve su ilave edilir. 15-20 dakika bu şekilde pişirilir. Kestaneler şekerli sudan alınır. Blenderden geçirilir. Süt ve toz krem şanti çırpılır. Üzerine hazırlanan kestane, hindisancevizi, kıyılmış kayısı ve tarçın eklenir, karıltırılır. Tatlı hafif ıslatılmış kenarlı cam kaba dökülür ve düzeltilir. Buzdolabında bir gece bekletildikten sonra kare keserek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:39300 • adı:Kestane Tatlısı • gönderen:zemberek • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:16