



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ -ÇİKOLATALI TATLI

Malzeme

- 750 ml süt
- 1 paket Knorr vanilyalı puding
- 1 kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme
- 1 paket pötibör bisküvi
- 200 g kestane şekeri
- 1 su bardağı süt bisküvileri ıslatmak için
- 1 tatlı kaşığı tarçın
- 1 su bardağı damla çikolata
- 3 yemek kaşığı kakao

Hazırlanışı

1. Pötibör bisküvileri küçük parçalar halinde ufalayın.
2. Küçük bir tencereye Knorr vanilyalı pudingi ve sütü koyup kıvamına gelene kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin.
3. Pişirdiğiniz Knorr vanilyalı pudingi ılıtın. Hafifçe ılınan vanilyalı pudingin içine 1 kutu Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi ilave edip çırpıcı ile karıştırın.
4. Servis kâsesinin içine ufalanmış bisküvileri koyup üzerine sütü ekleyip karıştırın. Süt ile ıslanmış bisküvileri kâsenin içinde taban olarak yayın. Bisküvilerin üzerine ufak parçalara ayırdığınız kestane şekerlerini koyun.
5. Daha sonra üzerine Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeli?vanilyalı kremayı döküp tatlıyı buzdolabında bekletin.
6. Tatlıyı servis yapmadan 1 saat önce buzdolabından çıkarıp üzerine damla çikolatayı serpin. (Damla çikolata bulamazsanız 1 paket sütsüz çikolatayı rendeleyip yerine kullanabilirsiniz.)
7. En son olarak üzerine bir süzgeç yardımıyla kakao ve tarçını serpip tekrar buzdolabına kaldırıp soğutun.
8. Arzuya göre krem şanti veya vanilyalı dondurma ile servis edin.