



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KÜÇÜK KEKLER

2 çorba kaşığı kestane püresi
1 su bardağı+2 çorba kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı+2 çorba kaşığı badem
3 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı tepelene kakao
6 adet yumurtanın akı
Tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım su bardağı un
60 gram kıyılmış bitter çikolata
Üzeri için:
30 adet közlenmiş kestane
1 paket (80 gram) bitter çikolata
Yarım su bardağı krema

Pudra şekeri ve bademi birlikte mutfak robotundan geçirip un haline getirdikten sonra, derin bir kaba alın. Yumurta sarısı, toz şeker, kakao ve kestane püresi ekleyip çırpın. Yumurta aklarını bir tutam tuzla birlikte, cam bir kaptan, kar haline gelene dek çırpın, bademli karışıma ekleyin. Kabartma tozunu ilave edip, unu eleyin. Çikolatayı ilave edip karıştırın. Kağıt kek kalıplarına pay edip, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Üzeri için benmari usulü eritilmiş çikolatayı krema ile karıştırıp, her kekin üzerine 1 tatlı kaşığı dökün. Közlenmiş kestane ile süsleyip servis yapın.

