



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ KUP PARFE

Yarım su bardağı kestane püresi
125 gram bitter çikolata
3 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı kahve
Bir buçuk su bardağı şekeriz krema
2 çorba kaşığı tozşeker
Üzeri için:
Kestane şekeri
Rendelenmiş çikolata

Benmari usulü eritilmiş çikolatayı karıştırarak ılık hale getirin ve teker teker yumurta sarısı ekleyip çırpın. Kestane püresini ilave edip yeniden çırpın. Kahveyi ekleyin. Ayrı bir yerde kremayı mikserle kabarana dek çırpıp tozşeker ekleyin ve yavaş yavaş kahveli karışıma ilave edin. Parfeyi kuplara pay edin. Kestane şekeri ve çikolatayla süsleyip servis yapın.

