



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KUP

250 g kestane
100 g řeker
250 ml su
100 g beyaz çikolata
50 ml krema
100 g bitter ikolata
Carte d'Or Cevizli ve Vanilyalı Dondurma.

Kestaneleri izip tepsiye dizin. 15 dakika kadar fırınlayıp kabukları açılınca çıkartıp soğumaya bırakın. Kabuklarını çıkartıp; şeker ve su ilavesiyle tencereye alıp haşlanmaya bırakın. Kestaneler yumuşayıp suyunu çekince robottan geçirin. Beyaz çikolatayı ince kıyıp benmaride veya mikrodalga fırında eritin. Krema ekleyip karıştırın. Kestane püresinin yarısını ekleyip kasenizin dibine yayın. Buzdolabında soğumaya bırakın. Bitter çikolatayı aynı şekilde pişirip kalan kestane püresi ile karıştırıp homojen hale getirin. Soğuyan beyaz çikolatalı katın üstüne yayıp tekrar soğumaya bırakın. Carte d'Or Cevizli, Vanilyalı dondurma ve isteğe göre karamel sos veya çikolatalı sos ile servis yapabilirsiniz.