



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PROFİTEROL

20 adet pişmiş profiterol hamuru

500 gr. fırınlanmış kestane

150 gr. toz şeker

250 ml. süt

200 ml. krema

180 gr. acı çikolata

Kestaneleri, süt ve toz şeker ile tencereye koyun. Kaynayınca 100 ml. krema ilave edip ateşten alın. Robotta püre haline getirin. Profiterol toplarını kesin ve içlerini doldurup servis tabağına dizin. Çikolatayı benmari usulü eritin, akalm kremayı ekleyip koyu bir sos elde edin. Profiterollerle beraber servis yapın.
