



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANELİ TARTÖLET (İNGİLİZ)

500 gram tereyağı, 2.5 su bardağı pudra şekeri ve 2 yumurtayı geniş bir kapta karıştırın. 1 kg un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru küçük tartölet kalıplarına paylaştırıp ortalarını havuz gibi çukurlaştırın. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pembeleşinceye kadar 10-15 dakika pişirin.

1 paket sade çikolata ve yarım paket beyaz çikolatayı ayrı kaplarda benmari usulü eritin. 300 gr kestane püresi, 150 gr çırpılmış krem şanti ve 1 kahve fincanı tereyağını iyice karıştırın. Karışımı sıkma torbasına alıp tartöletlerin üzerine sıkın. Tartöletleri sade çikolataya batırıp düz bir tabağa dizin. Beyaz çikolatayı ince ağızlı sıkma torbasına alıp tartöletlerin üzerine sıkarak süsleyin.
