



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ TATLI

4 küçük kare sünger kek
1/2 su bardağı portakal suyu (1 tatlı kaşığı şeker katılmış)
250 gr kestane püresi (4 çorba kaşığı şeker karıştırılmış)
125 gr (1,2 su bardağı) krema (iyice dövülmüş)

Sünger keklerini rahatça sığabilecekleri 4 servis kasesine yerleştiriniz. Her kaseye eşit miktarda portakal suyu döküp, 10-15 dakika, kekler portakal suyunu tamamen eminceye kadar bekletiniz. Şekerli kestane püresini şarabı emmiş sünger keklerinin üstüne sürüp, bıçakla düzelterek, bir kenara bırakınız. Küçük bir sıkma torbasını krema ile doldurup, kestane püresinin üstünü süsleyiniz. Kaseseri buzdolabında 30-40 dakika soğuttuktan sonra, servis ediniz.

Not: Lezzetli bir Fransız tatlısı olan kestaneli tatlıyı, yemeklerden sonra servis edebilirsiniz.