



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ VE ÇİKOLATALI TERİN

1 su bardağı şekerless kestane püresi
1 çorba kaşığı esmer şeker
25 gr tereyağı
150 gr bitter çikolata
5 çorba kaşığı krema
80 gr beyaz çikolata
Süslemek için:
3 kivi
Birkaç nane yaprağı
2-3 dal taze nane

Kestane püresi, şeker ve yumuşatılmış tereyağını çukur bir kaba alın. Pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar mikserle çırpın. Kabin üzerini alüminyum folyo ile kapatıp oda ısısında 20 dakika bekletin. 15x6.5 cm ebadında dikdörtgen şeklindeki bir kek kalıbının içine alüminyum folyo döşeyin. 4 kaşık krema ve bitter çikolatayı bir kaptaki benmari usulü eritin. Ocaktan alıp karıştırarak ılıtın. Çikolatanın yarısını kalıba yayın. Katılaşmaya kadar buzdolabında bekletin. Kalan çikolatanın üzerini alüminyum folyo ile kapatıp oda ısısında bekletin. Beyaz çikolatayı rendeleyip bir kasede 1 kaşık krema ile karıştırın. Benmari usulü eritin. Ocaktan indirip karıştırarak ılıtın. Kalıptaki bitter çikolatanın üzerine yayın. Kalıbı tekrar buzdolabına yerleştirin. Kestaneli karışımı donan beyaz çikolatanın üzerine yayın. Kalan bitter çikolatayı tekrar ısıtıp eritin. Hafifçe ılındıktan sonra kestane püresinin üzerine yayın. Kalıbı buzdolabına yerleştirip çikolata donana kadar bekletin. Terini servis tabağına alıp dilimleyin. Tabağın kenarlarını taze nane ve kivi dilimleriyle süsleyip servis yapın.

