



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MONT BLANC

50 gr tuzsuz tereyağı
25 gr pudra şekeri
225 gr kestane şekeri püresi
1-2 yemek kaşığı süt
Limon suyu
150 gr krem şanti

Tereyağı ile şekeri krem haline getirin. Kestane püresini azar azar bu karışıma katın. Topaklanmasını önlemek için sürekli karıştırarak, süt ve limon suyunu da ekleyin. Her tatlı tabağının ortasına kestane püresini yığın. Kremayı çırpıp her tepenin üstüne birkaç kaşık koyun. Bademli bisküvileri ya da küçük merengleri tabakların çevrelerine dizin. Servisini yapana dek buzdolabında saklayın.

Not: Bu küçük kestane püresi tepelerinin üzerine krem şanti yığıldığında adlarını aldıkları karlı dağları andırır.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 14.12.2023