



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MONTBLANC

1 kg Kestane Ezmesi
250 gram krem şanti
160 gram bitter çikolata
1 su bardağı portakal şekerlemesi
Yarım su bardağı antepfıstığı
Üzeri için:
Erimiş çikolata
Kestane şekeri

Bitter çikolatayı rendeleysin. Kestane ezmesini derin bir kaba alın. Üzerine çırpılmış krem şantiyi ve rendelenmiş bitter çikolatayı ilave edip karıştırın. Bu karışıma minik portakal şekerlemesi taneleri ve antepfıstığını ekleyip tekrar karıştırın. Karışımı elma büyüklüğünde parçalara bölüp avucunuzun içinde yuvarlayın. Topları erimiş çikolataya bulayıp donması için buzdolabında 1-2 saat bekletin. Servis tabağına alıp üzerine kestane şekeri yerleştirip servis yapın.

