



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MONTE BIANCO

<https://www.lezzetsirri.com>

1/2 kg. kestane
4 çorba kaşığı süt
60 gr. toz şeker (3 çorba kaşığı)
2 tatlı kaşığı vanilya
1 büyük kase krem şanti
1,5 tablet bitter çikolata

Kestaneleri, üzerlerindeki ince zarı da soymaya dikkat ederek soyun. Yıkayıp, tencereye koyun. Üzerine su ilave ederek kapağını kapatın ve iyice yumuşayınca kadar 30 dakika pişirin.

Piştikten sonra iyice süzün ve bir kenara bırakın.

Küçük bir tencerede süt, şeker ve vanilya ile kaynatın. Kestanelere ekleyerek hepsini bir mikserden geçirin.

Hazırladığınız kestane püresini, küçük bir tepe gibi şekil vererek servis tabağına koyun.

Bitter çikolatanın küçük bir parçasını ayırıp kalanını bir 'bain-marie'de 2 çorba kaşığı su ile eritin.

Çatalla çalışarak çikolatayı krem haline getirin. Daha sonra sıcak olarak çok yavaş kestane dağınızın üzerine dökün ve buzdolabına koymadan soğumaya bırakın. Çikolata soğuyup sertleşince üzerini krem şanti ile tamamen kapatın. Bitter çikolatayı rendenin kalın tarafından üzerine rendeleyin ve dilimler halinde keserek servis yapın.

Not: Arzu ederseniz hazır konserve kestane de kullanabilirsiniz. Yalnız bazen hazır kestane püresi şekerli olabilir, eğer şekerli ise ayrıca toz şeker eklemeyin.