KESTANELİ BONBON

Yarım kg kestane
1 paket kare bitter çikolata (80 gr)
1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
2 çorba kaşığı hindistancevizi
1 paket vanilya

Kestanalara bıçakla çizik atılır. Düdüklü tencereye kestaneler konur, üzerini bir parmak geçecek kadar su konur. Kapağı kapatılır.
Tencere hızlı ateşe yerleştirilir, pim çıkınca ateş kısılır 10 dakika pişririlir.
Kestaneler sudan alınır, kabukları soyulur (iç kabukları da çıkarılır.)
Küçük bir tavaya çikolata kırılarak konur, üzerine margarin ve kakao eklenir, çok kısık ateşte tamamen şeklini kadar eritilir.
Kestanelerin üzerine eriyen karışım, vanilya ve pudra şekeri eklenir. Blender yardımıyla püre olana kadar çekilir.
Son olarak hindistancevizi eklenir, elle yoğrulur.
Karışımdan istenilen büyüklükte parçalar alınır ve şekil verilir.
Bonbonlar yağlı kağıdın üzerine konur, tamamen soğuyup sertleşince şeker kasesine yerleştirilir.

Not: Arzuya göre bonbonlar şekillendirildikten hemen sonra da hindistancevizine bulanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1677 | Adı: Kestaneli Bonbon | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 15:14