



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

2 KALPLİ KEK

1 çorba kaşığı maple şurubu
70 gram esmer tozşeker
1 kutu tatlı kurabiye unu
300 gram haşlanıp soyulmuş kestane
1 adet çırpılmış yumurta
2 çorba kaşığı eritilmiş margarin
1 çorba kaşığı çiğ krema
20 gram az kavrulmuş pıkan cevizi
20 gram kavrulmuş fındık
Pudraşekeri

Tatlı kurabiye ununu kutunun arkasındaki tarife göre hazırlayın. Hamuru dinlendirdikten sonra 2'ye bölün. (Bir parçasını streç filmle sarıp buzdolabına yerleştirerek başka bir tarifte kullanmak üzere dondurabilirsiniz.) Hamurun bir parçasını merdaneyle açıp çatalla deldikten sonra 12-13 cm çapındaki kesici çemberle 2 adet hamur çıkartın. Yağlayıp unladığınız 12 cm'lik 2 adet tart kalıbına hamurları iyice yerleştirin. Tüm kenarlarını kaplayıp buzdolabında 15 dakika bekletin. Kalan hamurları tekrar yoğurup yuvarlayın ve buzdolabında bekletin. Kestane harcı için kestaneleri 2'ye kesin. Fındıkları ve pıkan cevizlerini doğrayın. Kestane, fındık ve cevizleri karıştırıp diğer malzemeleri de içine ekledikten sonra tahta kaşıkla karıştırın. Yuvarladığınız kalan hamuru merdaneyle açın. Tırtıllı kesiciyle 2-3 cm genişliğinde şeritler, hamur oyucuyla küçük yapraklar ve güller hazırlayın. Tart kalıplarını buzdolabından çıkartıp hamurun içine kestaneli karışımı doldurun. Tartın üzerini hazırladığınız hamur şeritlerle kafes şeklinde kapatıp hamur güllerini ve yaprakları üzerine yerleştirin. Çırpılmış yumurta sürüp önceden ısıtılmış 170-180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra pudra şekeri ve tarçın serpip üzerine 2 adet çikolata yerleştirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

