ÇİKOLATALI KESTANE PUDİNGİ (FRANSA)

Malzeme (6-8 kişilik).
Hamuru:
750 gr. kestane,
250 gr. tereyağı,
3 çorba kaşığı taze krema,
250 gr. bitter çikolata,
200 gr. şeker,
1 kahve kaşığı vanilya,
15 adet tatlı bisküvi,
3 çorba kaşığı doğranmış karışık meyve şekerlemesi.
Glaze etmek için:
150 gr. bitter çikolata,
100 gr. taze krema.
Süslemek için:
10 adet vişne şekerlemesi.

Bu tatlıyı servis etmeden birgün önce hazırlayın.
Kestanenin kabuklarını ayıklayıp büyük bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar tuzlu su koyup, orta ateşte 15 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten almayıp bir kevgirle kestaneleri tencereden bir başka kaba aktarın. Kestaneleri üzerinden soğuk su geçirerek soğuttuktan sonra iç kabuklarını soyun. Kestaneleri yeniden tuzlu kaynar suya atıp 30 dakika daha kaynatın. Tencereyi ateşten alıp kestaneleri bir kevgire çıkarın. Büyükçe bir kapta (veya elektrikli çırpıcıda) kestaneleri ezerek püre haline getirin. (Bu işlemi yaparken kestanelerin soğumamış olması gerekir. Çünkü soğuk kestane içinde ufak da olsa parçalar kalacağı için, tam püre haline gelmez.) 50 gr. tereyağı ve taze kremayı ilave edip birkaç kez daha karıştırıp bir kenara bırakın. Küçük parçalar halinde kırılmış çikolatayı orta boy bir tencereye koyun. Daha büyük bir tencereyi yarıya kadar suyla doldurup, suyu harlı ateşte kaynatın. Su kaynayınca, ateşi hafifçe kısıp, içinde çikolatanın bulunduğu tencereyi büyük olanın içine oturtun. Tahta bir spatula ile sürekli karıştırarak çikolatayı eritin. Çikolata eriyince, karıştırmaya devam ederek, küçük parçalar halinde tereyağı, şekeri ve vanilyayı ilave edin. Kısa bir süre karıştırdıktan sonra sıcak haldeki kestane püresini ekleyip küçük tencereyi tezgaha çıkarın. Ateşi söndürüp içinde kaynar su bulunan büyük tencereyi de ateşten alın.
Bisküvileri küçük parçalar halinde ufalayıp doğranmış meyve şekerlemeleri ile beraber çikolatalı karışıma ilave edin. Tekrar karıştırın.
Hazırlamış olduğunuz hamuru dibi ve kenarları yağlanmış, tercihen bir şarlot yoksa derince bir pasta kalıbına boşaltıp üzerine kalıbın ağzına uygun bir tabak, onun da üzerine hafifçe bir ağırlık koyduktan sonra buzdolabına kaldırın.
Ertesi gün kalıbı buzdolabından çıkartıp pudingi, kalıbın dibine vurarak veya birkaç saniye sıcak suya daldırıp çıkarttıktan sonra alt-üst ederek bir servis tabağına çıkartın. Puding serin bir yerde dururken orta boy bir kaba, küçük parçalar halinde 150 gr. bitter çikolatayı koyun. Daha büyük bir tencereyi yarıya kadar su ile doldurup suyu harlı ateşte kaynatın. Su kaynayınca ateşi hafifçe kısıp çikolatanın bulunduğu tencereyi kaynar su dolu tencerenin içine oturtun. Bir tahta spatula ile sürekli karıştırarak çikolatayı eritin. Küçük tencereyi büyüğünün içinden çıkartıp tezgaha alın. Ateşi söndürüp büyük tencereyi de ateşten alın. Erimiş çikolatanın içine 100 gr. taze kremayı ilave edip bir yumurta teli ile üç-dört kez karıştırın. Kremalı çikolata sosunu pudingin üzerine döküp bir spatula ile pudingin üzerine ve yanlarına sıvayın. Tekrar buzdolabına kaldırmadan (bu takdirde sos donuklaşacaktır) serin bir yerde sosu sertleşmeye bırakın. Sos sertleşince pudingin üzerini vişne şekerlemeleri ile süsleyip, servis edin.

© lezzetler.com tarif no:26426 • adı:Çikolatalı Kestane Pudingi (Fransa) • gönderen:Naci Baba • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:54