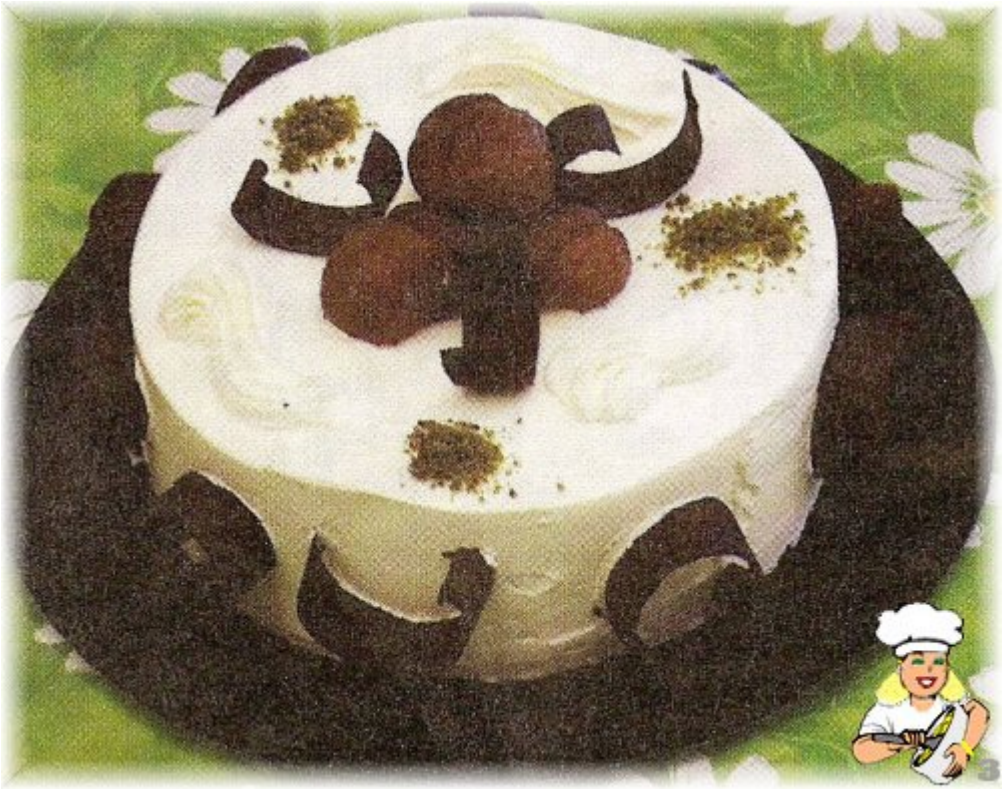
KESTANELİ PASTA

Oktay Usta

4 Adet yumurta
1,5 Su bardağı toz şeker
2 Yemek kaşığı kakao
1 Paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Kreması için:
3 Su bardağı süt
1 Su bardağı toz şeker
4 Yemek kaşığı un
2 Yemek kaşığı margarin
1 Paket vanilya
Üzeri için:
1 Paket toz şanti
1 Su bardağı süt
1 Kase ayıklanmış kestane

Karıştırma kabına yumurtayı kırıp üzerine toz şeker ilave ediyoruz. Mikserle karıştırıp köpürtüyoruz. Yaklaşık 5 dakika kadar. Üzerine kakao, un, kabartma tozu koyup karıştırıyoruz. Yumuşak ve akıcı bir harç elde ediyoruz. Pasta kalıbına veya çemberine döküp önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 30-35 dakika pişiriyoruz. Bir tencereye sütü, unu, toz şekeri, vanilyayı koyup çırpma teliyle karıştırıp ocağa alıyoruz. Kaynayana kadar çırpma teliyle karıştırıyoruz. Kaynayınca karıştırmaya tahta kaşık ile devam ediyoruz. Pişirip soğutuyoruz. Soğuduktan sonra köpürtülmüş toz şanti ve süt birlikte mikser ile karıştırıp kremaya iki kaşık koyuyoruz. Soğumuş keki üç dilime bölüyoruz. Servis tabağına ilk dilimi koyup şerbetle ıslatıyoruz. Üzerine kremayı döküp yayıyoruz. Kestane parçalarını serpiyoruz. Sonra ikinci dilimi koyuyoruz. Krema ve kestane koyup üçüncü katı koyuyoruz. Biraz bastırıyoruz. Hazırladığımız şantiden sürüp her tarafını şantiyle kaplıyoruz. Şanti torbası ile üzerini süslüyoruz. Üzerine kestane parçaları koyup buzdolabına kaldırıyoruz. Soğuduktan sonra servis yapıyoruz.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017

© lezzetler.com tarif no:76754 • adı:KESTANELİ PASTA • gönderen:Özzlem • indirme tarihi:09.05.2024 - 00:10