



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PÜRELİ VIŞNE SOSLU PASTA

30 gr sana kase
100 gr taze peynir
200 gr bitter çikolata
1 adet yumurta sarısı
3 adet yumurta akı
100 gr kestane püresi
1 paket bisküvi
Vişneli sos için:
80 gr toz şeker
80 gr su
20 gr küçük doğranmış taze zencefil
200 gr vişne

Kestane püresi, bisküvi ve oda sıcaklığındaki margarini rondo da çekip hamur haline getirin. Kelepçeli 20-22 cm lik kalıba yağlı kağıt serip üzerine bastırarak bu karışımı taban olarak yayın. 170 derecede fırında 10-15 dakika pişirip dışarı alın ve soğutun.

Çikolatayı benmari usulü eritin.

Erimiş çikolataya mikserle önceden yumuşatıp biraz mikserle kabarttığınız içim taze peyniri ve yumurta sarısını ekleyip mikserle iyice birbirine yedin.

Bu işlemleri yaparken kabınız su üzerinde olmasın ama elinizle dış yüzeyini tuttuğunuzda soğuk olmasın. Belli bir sıcaklıkta olsun ki peynir ve yumurta sarısı biraz pişsin.

Şeker ve yumurta akını mikserle kar haline gelene kadar çırpın.

Çikolatalı karışımı spatula ile yavaş yavaş söndürmeden yumurta aklarını ekleyin ve buzdolabında bekletin.

Yaklaşık 30 dakika bekleyen karışımı soğumuş olan kestaneli hamurun üzerine yayın.

Buzdolabında 5-6 saat bekletin (iyice mousse dunsun). Sos için bütün malzemeleri kaynatın.

Soğuduktan sonra ister rondo dan geçirin isterseniz de o şekilde soğuttuktan sonra pastanın üzerine döküp pastamızı da dilimleyerek servis edin.

