



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE ŞEKERİ VE ÇİKOLATA SOSLU KEK

1 su bardağı kestane unu
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
1/4 su bardağı fındık
Yarım çay kaşığı karbonat
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
3 adet yumurta
Yarım su bardağı bal
1/4 su bardağı tozşeker
4 yemek kaşığı tatlandırılmış kestane püresi (kremasına)
2 paket krem şanti (kremasına)
1 su bardağı soğuk süt (kremasına)
100 gr kırılmış kestane şekeri (dolgu ve kenarı için)
Yarım su bardağı çikolata sos
4 adet kestane şekeri
1 tatlı kaşığı toz antepfıstığı

Fındıkları fırında kavurup irice kırın. Kestane unu, kabartma tozu, karbonat ve tuzu fındıklara ekleyip karıştırın. Yumurtaları eritilmiş margarini, bal ve şekerle çırpın. Un karışımını ekleyip karıştırın. Hamuru kelepçeli bir kek kalıbına aktarın ve 180 dereceye ayarlanmış fırında 30 dakika pişirin. Tel ızgara üzerine alarak soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra keki enlemesine ortadan ikiye kesin. Krem şantiyi süt ile katılaşınca kadar çırpın. Kestane püresini ekleyip iyice karıştırın. 8 cm'lik pasta çemberi ile kekleri kesin. Keki ilk katına bir miktar krema sürün. Üzerini kırılmış kestane şekeri ile doldurun. Tekrar krema sürüp keki üzerine yerleştirin. Tamamını krema ile kaplayın. Kenarlarına kırılmış kestane şekeri yapıştırın. Üzerine çikolata sos dökün. Bütün kestane şekeri ve toz fıstık ile süsleyerek servis edin.