



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE ŞEKERLİ MOZAİK PASTA (BURSA)

200 gr pötibör bisküvi (1 paket)
50 gr tereyağı
20 gr Pakmaya Kakao (2 çorba kaşığı)
50 gr toz şeker (1/2 çay bardağı)
110 ml süt (1/2 su bardağı)
30 gr kavrulmuş fındık, iri parçalanmış
150 gr kestane şekeri (7-8 adet)
Üstü için:
100 ml taze krema (1/2 paket)
150 gr bitter kuvertür çikolata, ufalanmış
1 çorba kaşığı kavrulmuş file fındık
1 adet kestane şekeri, dilimlenmiş

Tereyağını eritip bir karıştırma kabına alın.
Şekeri ilave edip karıştırın.
Sütü ve Pakmaya Kakao'yu da ekleyip homojen bir karışım haline getirin.
Pötibör bisküvilerinizi ufalayarak karışıma ilave edin.
Kavrulmuş fındıklarla kestaneleri de ekleyip karıştırın.
16 cm çapındaki kelepçeli kek kalıbınızın içini streç filmle kaplayıp hazırladığınız karışımı kalıba boşaltın.
Bir kaşığın tersiyle bastırarak karışımın kalıbın şeklini almasını ve üstünün düzleşmesini sağlayın. Buzlukta birkaç saat beklemeye bırakın.
Kremayı tencereye alıp kaynama noktasına gelene kadar ısıtın.
Ocaktan alıp içine çikolataları ekleyin ve homojen hale gelene kadar karıştırın.
Buzlukta donan mozaik pastayı kalıptan çıkarıp bir tabağa alın.
Üstüne hazırladığınız çikolata sosunu döküp file fındık serpiştirin. Kestane şekerleriyle süsleyerek servis edin.

