



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ BİSKÜVİ PASTASI

350 ml krema
350 gr bitter çikolata
500 gr kestane
1 su bardağı toz şeker
1 paket yulaf bisküvi
1 tatlı kaşığı kakao
40 gr tereyağı
Süslemek için:
50 gr çikolata

Kestanelerin üzerini çizip tencereye alın. Üzerine sıcak su ekleyip yumuşayınca kadar pişirin. Kabuklarını soyup üzerine şeker ve 1 çay bardağı kadar su ekleyin. Ara ara karıştırarak püre haline gelene kadar yaklaşık 15 dakika pişirin. Soğumaya bırakın. Bisküvileri mutfak robotunda kakao ile birlikte çekerek ufalayın. Tereyağını eritip bisküvilere karıştırın. 8 cm'lik pasta çemberlerine paylaştırın. Tatlı kaşığının tersiyle bastırıp buzdolabında bekletin. Kremayı bir sos tenceresinde ısıtın. Çikolatayı küçük parçalara bölüp kremaya ekleyin ve eriyinceye kadar karıştırın. Hazırladığınız kestane püresini çikolata karışımına ilave edip karıştırın ve bisküvi tabanların üzerine aktarın. Buzdolabında 2 saat beklettikten sonra çemberlerden çıkartın ve çikolata ile süsleyerek servis yapın.

