



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PASTA (FRANSA)

Malzeme (6-8 kişilik):

500 gr. kestane,
150 gr. tereyağı,
2 çorba kaşığı taze krema,
200 gr. bitter çikolata,
100 gr. pudra şekeri.

Süslemesi:

Küçük içiboşlar (merengler),
3 çorba kaşığı tozşeker,
1 tatlı kaşığı kırmızı mutfak boyası,
2 çorba kaşığı vişne veya kiraz şekerlemesi.

Süsleme malzemesinden şekeri küçük bir kaba koyup mutfak boyası ile harmanlayarak karıştırın. Merenglerin bombeli kısmını önce suya daha sonra da boyalı şekerle iyice batırıp bir kenara koyun.

Kestanenin kabuklarını ayıklayıp orta boy bir tencereye koyun. Üzerini örtecek kadar tuzlu su koyup orta ateşte 15 dakika haşlayın. Tencereyi ateşten almayıp bir kevgirle kestaneleri tencereden bir başka kaba aktarın.

Kestaneleri üzerinden soğuk su geçirerek soğuttuktan sonra iç kabuklarını soyun. Kestaneleri yeniden tuzlu kaynar suya atıp 30 dakika daha kaynatın.

Tencereyi ateşten alıp kestaneleri bir kevgire çıkarın. Büyükçe bir kapta (veya elektrikli çırpıcıda) kestaneleri ezerek püre haline getirin. Bu işlemi yaparken kestanelerin soğumamış olması gerekir, Çünkü soğuk kestane, içinde ufak da olsa parçalar kalacağı için, tam püre haline gelmez 25 gr. (2 çorba kaşığından biraz az) tereyağı ve taze kremayı ilave edip bir kaç kez daha karıştırdıktan sonra kabı bir kenara bırakın.

Küçük parçalar halinde kırılmış çikolatayı ve kalan 125 gr. tereyağı bir iki çorba kaşığı su ilavesi ile çok ağır ateşte, tahta bir spatula ile karıştırarak eritin. Aynı işlemi benmaride de yapabilirsiniz. Bu takdirde içinde çikolata ve tereyağı bulunan tencereyi, bu kez su ilave etmeksizin, içinde kaynar su bulunan ve ağır ateşte oturtulmuş daha büyük bir tencereye oturtun. Yine tahta bir spatula ile karıştırarak çikolatayı yağla eritin.

Karıştırmaya devam ederek azar azar pudra şekerini çikolata-yag karışımına yedirin.

Tencereye hazırlamış olduğunuz kestane püresi ilave edip bir yumurta teli ile karıştırın.

Tencereyi ateşten alıp içinde iri ceviz büyüklüğünde bir parçayı ayırdıktan sonra karışımı bir yağlı kağıt veya alüminyum kağıdın ortasına dökün. Yuvarlayarak, elinizle bir kütük biçimi verin. Hazırlamış olduğunuz çikolatadan kütüğü sertleşinceye kadar buzdolabında dinlendirin.

Buzdolabından aldığınız sertleşmiş çikolatadan kütüğü kağıdından çıkartıp bir servis tabağına yerleştirin.

Ayrılmış olduğunuz parçayı ikiye bölüp kütüğün iki ucuna üstüne hafifçe bastırarak yerleştirin.

Tahtaya benzetmek için üzerine çatalla çizgi çekin.

Süsleme malzemesi ile kestaneli pastayı zevkinize göre dekore edin. Pastanız servise hazırdır.