KESTANELİ PASTA

https://uno.com.tr

1 adet UNO Kakaolu Pastaban
300 g kestane şekeri (küçük doğranmış)
1 paket krem şanti (sütle çırpılmış)
2 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
1 büyük su bardağı süt
½ su bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
2 çay kaşığı nişasta
2 adet yumurta sarısı
25 g ince doğranmış beyaz çikolata
2 çorba kaşığı tereyağı

Şurup için 2 su bardağı su ve 1 su bardağı toz şekeri kaynattıktan sonra kakaoyu ekleyip karıştırın.
Beyaz çikolatalı pasta kreması için süt, ½ su bardağı toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye koyduktan sonra kısık ateşte, çırpma teli ile kaynayana kadar karıştırın. Karışımda koyu bir kıvam elde edince ateşten çekin. Tereyağı ve çikolatayı ekledikten sonra birbirlerine iyice karıştırın. Karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın.
UNO Pastaban?ınızın tüm katlarını şurupla ıslatın. İlk kat üzerine pasta kremasının yarısını yaydıktan sonra kestane şekerlerini yerleştirin. UNO Pastaban?ınızın 2. katını kapatıp aynı işlemi tekrarlayın. Ardından tüm pastayı krem şanti ile kaplayıp isteğe göre kestane şekeri ile süsleyin. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız önerilir.

© lezzetler.com tarif no:125403 • adı:Kestaneli Pasta • gönderen:yön • indirme tarihi:07.05.2024 - 15:49