



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

1 kg kestane
150-200 gr pudra şekeri
1 vanilya çubuğu veya 1 paket vanilya
200 ml krema
1 paket kepekli bisküvi
Çikolata Sosu İçin:
375 gr bitter çikolata
250 gr krema

Kestaneleri çift taraflı çizin. Akşamdan suya koyun ve sabah kaynatmış suya haşlayın. Ayıkladığınız kestaneler 700 gr civarında gelecektir. Pişmiş kestaneleri pudra şekeri, vanilya ve kremayla rondoda krema haline getirin. (Elde ettiğiniz kestane miktarına göre şeker, krema ve vanilya miktarını değiştirebilirsiniz). Bisküviyi rondoda un haline getirin, tereyağıyla beraber iyice yoğurun. Kepekli bir kek kalıbının içine bu karışımı sıkıştırarak yayın. 15 dakika 175 derece ısıtılmış fırında pişirin. İlininca kestane püresini kalıba yerleştirin. Buzdolabında iyice şekil almasını bekledikten sonra kalıptan çıkarın ve servis ederken çikolatalı sosu üzerine dökün.

Çikolata Sosu:

Isıttığınız kremanın içinde bitter çikolatayı eritin. 1 paket vanilya ilave edin. İyice çırpın. Buzdolabına koymadan hafifçe katılaşmasını bekleyin.

