



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PASTA

Pandispanya için:

4 yumurta

1,5 su bardağı toz şeker

1 paket kabartma tozu

2 yemek kaşığı kakao

2 bardak un

Krema için:

3 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

4 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı margarin

1 paket vanilya

Üstü için:

1 paket toz şanti

1 su bardağı süt

1 kase ayıklanmış kestane

Hazırlama kabında yumurta ve toz şekeri yaklaşık 5 dakika kadar çırpıyoruz. Üzerine kakao, un, kabartma tozu koyup karıştırıyoruz. Yumuşak bir kıvam elde edip kelepçeli pandispanya kalıbına döktükten sonra, 150 derece fırında 20-30 dakika pişiriyoruz. Bir tencereye sütü, unu, toz şekeri, vanilyayı koyup çırpma teliyle karıştırıyoruz ve pişiriyoruz. Kaynadıktan sonra soğumaya alıyoruz. Toz şantiyi sütle karıştırıyoruz. Diğer krema soğuduktan sonra krem şantiden üç kaşık ekleyip karıştırıyoruz. Keki iki bölüme ayırdıktan sonra, servis yapacağımız tabağa birinci katını koyup şerbetle ıslatıyoruz. Üzerine kremayı yaydıktan sonra, kestane parçalarını serpiyoruz. Daha sonra ikinci dilimi koyup, krema ile bütünleşmesi açısından biraz bastırıyoruz. Hazırladığımız şantiyi kekin her tarafı ile kaplıyoruz. Şanti torbası ile üzerini süslüyoruz. Üzerine kestane parçaları koyup buzdolabına kaldırıyoruz. Altı saat bekledikten sonra servis yapabiliriz.