



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PASTA

1 tatlı kaşığı tereyağı
1 kg kestane (haşlanıp, kabukları soyularak çatalla püre haline getirilmiş)
100 gr (1/2 su bardağı) süt
6 yumurtanın sarısı
6 yumurtanın akı
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker
250 gr (1 su bardağı) krema
1 orba kaşığı kahve esansı
8 kestane şekerı

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) getirip, ısıtınız. 22,5 cm'lik yuvarlak ve derin bir kabı 1 tatlı kaşığı yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Kestane püresini büyük bir kaseye koyup, sütü katınız.

Orta boy bir kasede, yumurta sarısı ve şekerı, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla, koyulaşana kadar çırparak, kestane püresine ekleyiniz.

Başka bir kasede, yumurta aklarını, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla kar haline getiriniz.

Madeni bir kaşıkla, yumurta akını yavaşça kestane püresine katınız. Hazırladığınız bu karışımı kek kabına boşaltıp fırına sürünüz. Pastayı 1 saat, ortasına batırılan bir şiş temiz ve kuru olarak çıkana kadar pişiriniz.

Kalıbı fırından çıkarıp, ılınmaya bırakınız.

Kalıbın iç kenarında çepeçevre bıçak gezdirip, keki gevşettikten sonra kalıptan çıkarınız. Uzun ve keskin bir bıçakla keki enlemesine 2 parçaya ayırınız.

Orta boy bir kasede kremayı, yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla koyulaşana kadar çırpınız. Kahve esansını katıp krema kalınlaşana kadar ırpımaya devam ediniz.

Kek parçalarından birinin üstüne, kahveli kremanın yarısını döşeyip öteki parçayı üstüne kapayınız.

Kalan kahveli kremayı yıldız uçlu bir sıkma torbasına doldurup, pastanın üstüne desenli biçimde sıkınız. Kestane şekerlerini üstüne yerleştirip pastanızı servis ediniz.