KESTANELİ PASTA

350 gram pandispanya unu
3 adet yumurta
7 corba kaşıgı su
2 su bardagı kestane püresi
2.5 paket toz krem şanti
1-2 su bardagı süt
8-10 adet kestane şekeri

Pandispanya unu, yumurta ve suyu mikserle önce düşük, daha sonra yüksek devirde 7-8 dakika çırpın. 30x30 cm ebatlı..kare bir kalıbı yağlı kağıt ile kaplayın. Hamuru kalıbın içine dökün. Önceden ısıtılmış 180C fırında, kabarıp pembeleşene kadar pişirin. Fırını kapatıp 1-2 dakika bekletin. Fırından alıp yağlı kağıdı çıkarın. Enlemesine ve boylamasına ikiye kesip 4 parça pandispanya elde edin. Kestane püresini yarım bardak kremşanti ile karıştırın. Pandispanyanin ilk katını servis tabağına alıp, üzerine kestaneli karışımdan sürün. İkinci kat pandispanyayı yerleştirip tekrar kestaneli karışımdan sürün. Diğer katlara da aynı işlemi uygulayın. Kalan krem şantiyi soğuk sütle çırpıp, pastanın üzerini sıvayın. Bu şekilde 1-2 saat buzdolabında bekletin. Kestane şekeri ile süsleyip servis yapın.

Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 10.11.2021

© lezzetler.com tarif no:69949 • adı:Kestaneli Pasta • gönderen:meftune • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:46