KESTANELİ PASTA

2 katlı sade pandispanya
1 kat kakaolu pandispanya
bir su bardağı kestane şekeri
2 yemek kaşığı kakao
1,5 poşet krem şanti*
1,5 poşet creme ole*
750ml süt
üzerine çikolata rendesi
*dilerseniz 2 poşet krem şanti, 1 poşet creme ole ile de deneyebilirsiniz

Kestane şekerlerinden pastanın üzerini süslemek için gereken kadarını ayırıp kalanını çatalla ezin. Krem şanti, creme ole ve sütü çırpın. Kremanın 1/3'üne kakao ekleyin. Kalan kremanın yarısına ezilmiş kestaneyi ekleyin. 3 ayrı kremayı da kullanacağınız zamana kadar buzdolabında bekletin.
1 kat kakaolu pandispanyayı ve 1 kat sade pandispanyayı şekerli su/süt ile ıslatın. Islattığınız sade pandispanyayı servis tabağına alıp üzerine kakaolu kremayı yayın. Kakaolu pandispanyayı üzerine yerleştirip onun üzerine de kestaneli kremayı yayın. En üste sade pandispanyayı kapatın ve sade krema ile üzerine ve kenarların kaplayın. (çok az bir kremayı süsleme için ayırabilirsiniz)
Pastanın üzerine çikolata rendesi serpip kestane şekeri ve krema ile süsleyin.

Not: Krema yerine muzlu rulo pastada kullanılan ev kremasını da kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:986 • adı:Kestaneli Pasta • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:11.05.2024 - 06:33