



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ ÇİKOLATALI KESTANELİ PASTA

1 adet kakaolu hazır kek  
250 gram kestane püresi  
1 paket krem şanti  
1 su bardağı süt  
2 paket 80 gramlık beyaz çikolata  
Keki ıslatmak için:  
2'şer tatlı kaşığı tozşeker ve nescafe  
1 su bardağı ılık süt  
Süslemek için:  
Yarım paket bitter çikolata  
2 dal nane yaprağı  
2 çorba kaşığı kıyılmış antepfıstığı  
Gül yaprakları

Şeker ve nescafeyle sütle karıştırıp kekin iki parçasını da ıslatın.  
Kekin alt parçasını servis tabağına alıp üzerine kestane püresini sürün.  
Diğer parçayı üzerine kapatın.  
Krem şantiyi sütle çırpın.  
Beyaz çikolataları benmari usulü eritip krem şanti ile karıştırın ve kekin üzerine sürün.  
Bitter çikolatayı eritip bir fırça yardımı ile nane yapraklarına sürün.  
Buzdolabında dondurduktan sonra yaprakları çikolatadan ayırın.  
Hazırladığınız çikolatadan yaprakları pastanın üzerine yerleştirin.  
Antepfıstığını serpin.  
Gül yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

