



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KESTANELİ PASTA

<https://www.elele.com.tr>

2-3 adet kakaolu pasta tabanı
2 paket kakaolu pasta kreması
Haşlanmış kestane veya kestane şekeri
Dekor için taze çiçek, draje çeşitleri
Şurup için
150 ml su
3 yemek kaşığı şeker

Şurup için su ve şekeri 5-10 dakika kısık ateşte kaynatın. Soğuyunca istenilen aromayı ekleyin. Kakaolu pasta kremasını paket talimatına göre süt ilave ederek mikserle çırpın. Arzu ederseniz konyak, badem aroması gibi ekstra tatları da ilave edebilirsiniz. Kakaolu pasta tabanlarını bütün olarak veya yuvarlak kalıp ile istediğiniz büyüklükte kesin. Kek tabanının birine şurup sürüp, üzerine kakaolu kremayı kalınca sürün. Ufalanmış kestane serpiştirerek, şuruplanmış ikinci katı yerleştirin. Tüm kek katları bitene kadar aynı işleme devam edin. Daha sonra pastanın tamamını krema ile kaplayın. 1 saat buzlukta veya 2-3 saat buzdolabında bekletin. Parlak pasta tozu veya farklı pasta süsleme malzemeleri ile süsleyerek servis yapabilirsiniz.

