



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİKOLATALI KESTANELİ PASTA

Kek için:

4 adet yumurta

1 su bardağı toz şeker

1 çay bardağı süt

1 çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı kakao

1 paket vanilin

1 paket kabartma tozu

1,5 su bardağı un

Kreması için:

200 ml krema

200 gram bitter çikolata

300 gram haşlanmış ve ezilmiş kestane

1 yemek kaşığı pudra şekeri

Üzeri için:

Rendelenmiş çikolata

Bütün kestane şekerleri

Fırını 180°C'ye ısıtın.

Yumurta ve şekeri köpük köpük olana kadar çırpın.

Süt ve sıvı yağı ekleyin, ardından kuru malzemeleri (kakao, un, kabartma tozu, vanilin) eleyerek karışıma ekleyin ve spatula ile karıştırın.

Yağlanmış kelepçeli kalıba dökün ve önceden ısıtılmış fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Ardından soğumaya bırakın.

Kremayı bir sos tenceresinde ısıtın ancak kaynamamasına dikkat edin.

Isınan kremaya bitter çikolatayı ekleyin ve eriyene kadar karıştırın.

Ezilmiş kestane ve pudra şekerini ekleyin, pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırın.

Soğuyan keki ortadan ikiye kesin.

Kekin alt tabanını kremanın yarısı ile kaplayın.

Üzerine ikinci kek katını yerleştirin ve kalan kremayı sürün.

Üzerine rendelenmiş çikolata serpin ve bütün kestane şekerleri ile süsleyin.

Pastayı buzdolabında en az 2 saat dinlendirip servis edebilirsiniz.



