



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE KREMALİ VE MUHALLEBİLİ KÜTÜK PASTA

4 adet büyük boy yumurta
100 gr Pakmaya Pudra Şekeri
120 gr un
1 paket Pakmaya Şekerli Vanilin
Yarım paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
Yarım Türk Kahvesi fincanı su
3 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
İç malzemesi:
1 paket Pakmaya Muhallebi
4-5 adet hazır kestane şekerlemesi
4,5 su bardağı süt

Yumurtaları ve Pakmaya Pudra Şekeri'ni 5 dakika boyunca köpük köpük olana dek çırpın. Elenmiş unu, Pakmaya Hamur Kabartma Tozu ile Şekerli Vanilin'i ekleyin. 1 dakika daha çırpın. Pakmaya Kakao'yu ve suyu da ayrı bir kaptan iyice karıştırın. Büyük boy bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Hamuru tepsinin içine dökün. Düz bir tezgahın üzerinde birkaç kez kalıbı vurarak hamurun eşit şekilde dağılıp düzleşmesini sağlayın. Suda incelttiğiniz kakaoyu hamurun üzerine parça parça dökün ve çubuk şiş yardımı ile şekillendirerek kakaonun hamurla dekoratif bir şekilde bütünleşmesini sağlayın. Pandispanya hamuru önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. İç malzemesi için Pakmaya Muhallebi'yi sütle birlikte paket üzerinde verilen tarife göre pişirin. Ocaktan alın, havanda ezilmiş kestane şekerlemesini ilave edin. En son blender yardımı ile pütürlü bir kıvam elde edene dek çırpın. Pişen pandispanyayı fırından alın. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 10 dakika kadar bu şekilde bekletin ki hamur yumuşayıp istediğimiz şekilde rulo yapalım. Pandispanya hamurunu 4 parmak genişliğinde hamurun kısa tarafıyla şeritler halinde kesin. Hamur parçalarının üzerine önceden pişirdiğiniz kestaneli muhallebiyi yayın. Rulo şeklinde dikkatlice sarıp servis tabağına yerleştirin. Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirdikten sonra servis yapın.

