



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE KULESİ

100 gram toz şeker
50 gram yumurta akı
Kreması için:
200 gram kestane şekeri
50 gram tereyağı
50 gram krema
Üzeri için:
Toz tarçın

Toz şeker ve yumurta akını bir kaseye alarak benmari usulü ısıtın. Şeker tamamen eriyince ocaktan alıp bir mikser yardımıyla çırpın. Harcı bir sıkma torbasına doldurun. Yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine büyükten küçüğe olacak şekilde 5 yuvarlak sıkın. Üzerlerini spatula ile düzelterek önceden ısıtılmış 100 derece fırında 40 dakika pişirin.

Kreması için kestane şekeri, tereyağı ve kremayı geniş bir kaseye alın ve bir mikser yardımıyla çırpın. Merengleri aralarına kestane kreması sürerek kat kat dizin. Üzerini toz tarçınla süsleyerek servis yapın.

