KESTANE PASTASI

200 gr (1 su bardağı) süt
1/2 su bardağı su
30 parmak bisküvisi
180 gr (3 4 su bardağı) toz şeker
15 gr (3 yaprak) jelatin (4 çorba kaşığı suda yumuşatılmış)
175 gr şekersiz kestane püresi
2 çorba kaşığı portakal suyu
125 gr kestane (kabukları soyulup haşlanmış)
375 gr (1 1/2 su bardağı) krema

Bir kiloluk bir pasta kalıbının dibini yağlı kağıtla döşeyip bir kenara bırakınız. Küçük bir kasede sütün yarısını (1/2 su bardağı) ve suyu karıştırıp, parmak bisküvileri teker teker batırarak iyice bulayınız. (Bisküviler sütlü suda yumuşayacaklarından fazla tutmamaya dikkat ediniz.) Kalıbın kenarlarını bisküvilerle döşeyip, kalan bisküvileri sonradan kullanmak için saklayınız bisküviler kalıptan uzunsa, uçlarından kesip kalıbı bir kenara bırakınız. 120 gr (1/2 su bardağı) şeker ile kalan (1/2 su bardağı) sütü orta boy bir tencereye koyup jelatini ekleyerek, ağır ateşte, şeker ve jelatin eriyene kadar tahta kaşıkla karıştırınız. Kestane püresi ve portakal suyunu katıp hepsini iyice karıştırınız.
Tencereyi ateşten alıp içindeki karışımı orta boy bir kaseye boşaltınız. Karışımı buzdolabına kaldırıp 30 dakika, pasta tutmaya başlayana kadar bekletiniz. 125 gr haşlanmış kestaneyi kabaca doğrayıp bir kenara bırakınız. Kestanenin haşlanmış olduğu suya kalan 60 gr (1/4 su bardağı) şekeri ekleyip, şurubu 1 su bardağı kalana kadar kaynattıktan sonra bir kenara bırakınız.
Orta boy bir kasede kremayı yumurta teli yada elektrikli çırpıcıyla koyu bir kar haline getiriniz.
Kremanın yarısını jelatinli karışıma katıp karıştırdıktan sonra, kalan kremayı da katarak kestaneleri ekleyiniz.
Kestaneli karışımı yağlı kağıt döşediğiniz kalıbın içine boşaltıp kalan bisküvileri üstüne dizerek iyice Örtünüz. (Kenarlardan çıkan bisküvi olursa uçlarını kesiniz.)
Kalıbın üstünü yağlı yada mumlu kağıtla örtüp buzdolabında en az 6 saat yada bir gece bırakınız. Pasta kalıbını buzdolabından alıp, üstündeki yağlı ya da mumlu kağıdı çıkarınız. Kalıbın kenarını çepeçevre bıçak gezdirip, bir servis tabağını kalıbın üstüne kapatınız. Silkeleyerek ters yüz edip pastayı servis tabağına çıkarınız. (Pastanın kolayca çıkması gerekir.) Ayırdığınız kestane şurubunu pastanın üstüne döküp servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:61785 • adı:Kestane Pastası • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:27.04.2025 - 20:00