



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE PÜRELİ PASTA

10 yumurta
10 çorba kaşığı şeker
10 çorba kaşığı un
1/2 paket vanilya
Limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı kabartma tozu
Kestane püresi için:
250 gram kestane
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1 çay kaşığı vanilya
İç krema için:
1 yumurta
2 çorba kaşığı un
3,5 çorba kaşığı şeker
1 su bardağı süt
1/2 paket vanilya
1 limon kabuğu rendesi
1 çorba kaşığı kakao
Çikolatalı krema için:
150 gram sütsüz çikolata
2 çorba kaşığı margarin

10 yumurta ve şekeri kısık ateşte çırpın. İçine unu, kabartma tozunu, vanilyayı ilave edin. Hamuru yağla kağıt kaplanmış bir kalıba dökün. Önceden ısıtılmış, 200 dereceli fırında pişirin. Pandispanyayı fırından çıkartın. Enine ikiye veya üçe kesin. Her parçayı biraz şekerli suyla ıslatın. Kestane püresini hazırlayın. Bunun için kestaneleri çizip, bol suda hafifçe haşlayın. Sudan çıkartıp, dış kabuklarını soyun. Tekrar su koyun. Yumuşayana dek pişirin. Suyunu döküp, iç kabukların ayıklayın. Robottan geçirerek püre yapın. İçine vanilya ve pudra şekerini ilave edin. İç krema için yumurta ve şekeri bir tencereye alın. Sütü ilave edip, malzemeleri ezin. Orta hararetili ateşte muhallebi kıvamına gelene dek karıştırın. İçine vanilya ve limon kabuğunu ekleyin. Hazırladığınız bu kremayı kestane püresiyle karıştırın. Soğutun. Soğuyan karışımı pandispanya katlarının arasına yayın. Üst kreması için margarin ve çikolatayı benmari usulü eritin. Pastanın üzerine ve kenarlarına sürün. Dondduğunda servis yapın.