



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANE PÜRELİ PASTA

10 adet yumurta
250 gr. tozşeker
300 gr. un
Vanliya
Limon kabuğu rendesi
Kestane püresi
Islatma suyu
Kakaolu pasta kremi
Pasta üstü kremi
Süslemek için muhtelif malzemeler

10 yumurtadan pandispanyayı hazırlayınız.
Piştikten ve soğuduktan sonra kalıptan çıkarınız.
Enine 2'ye veya 3'e kesiniz.
Her parçayı ıslatma suyu ile ıslatınız.
Yarım ölçü kestane püresi hazırlayınız.
Yarım ölçü kakaolu pasta ara kremlerinden birini hazırlayınız.
Her ikisini birbirine karıştırıp, soğutunuz. (Kestane püresi ile ara kremini.)
Soğuyan bu karışımı ıslattığınız pastanın arasına koyup, yüzey kadar yayınız, sonra pastayı üst üste koyunuz.
Pastanın kenarlarını ve üstünü çikolatalı fondana batırarak donmaya bırakınız.
Fondan donunca pastayı kestane şekerlemesi, fıstık, fındık vb. süsleme malzemeleriyle süsleyip, servis yapınız.