KESTANE ŞEKERLİ KEK

4 çorba kaşığı margarin
50 gr ince kıyılmış ceviz
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
80 ml süt
100 gr rendelenmiş bitter çikolata
1/4 su bardağı un
3 adet yumurta
125 gr şeker

Fırını önceden 190 °C'ye ısıtın.
Kestane şekerini şurubu ile birlikte püre haline getirin.
Kestane şekeri püresini, margarini, ceviz, limon kabuğu rendesi, süt, çikolata ve unla çırparak iyice karıştırın.
Başka bir kabın içerisinde şeker ve krema sarılarını krema kıvamına gelinceye kadar çırpın ve kestane şekerli karışıma yedirin.
Yumurta beyazlarını ağartana kadar çırpın ve hazırlamış olduğunuz karışıma bir kaşık yardımı ile ilave edin.
20-25 cm çapında yuvarlak bir kek veya pasta kalıbını yağlayın.
Pasta karışımınızı kalıba boşaltın ve önceden ısıttığınız fırında 1 saat 10 dk. pişirin.
Fırından alın ve 10 dk. ılımasını bekleyin.
Pastanızı bir telin üzerine ters çevirerek çıkartın; üstüne pudra şekeri serperek dondurma ile servis yapın.

Not: Kekinizi servis yapmadan bir gün önce pişirirseniz çok daha lezzetli olacaktır. Dolaba koymadan oda sıcaklığında saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:111217 • adı:Kestane Şekerli Kek • gönderen:Göksen • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:15