



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ TATLIM

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

- 1 - 1,5 su bardağı un
- 100 g oda sıcaklığında tereyağı
- 1 yumurta sarısı
- 1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri
- 2 yemek kaşığı süt
- 0,5 çay bardağı öğütülmüş fındık

Dolgu:

- 15 adet karadut
  - 3 yemek kaşığı toz şeker
  - 1 çay bardağı su
  - 10 adet kestane şekeri
- Üzeri için:
- 1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti
  - 1 çay bardağı krema
  - 1 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt
  - 2 - 3 yemek kaşığı yer fıstığı ezmesi
  - Dr. Oetker Kakao

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, tereyağı, yumurta sarısı, pudra şekeri, süt ve öğütülmüş fındığı bir kaba alın. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru pişirme kağıdı üzerine alın ve merdane yardımı ile 1 cm kalınlığında açın. 7 cm çapındaki kalıp yardımı ile daireler kesip fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp pişirme kağıdı ile birlikte tepside alın ve tezgah üzerinde soğumaya bırakın. Daha sonra pişirme kağıdından ayırın.

Karadut, toz şeker ve suyu bir tencereye alıp arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve arada karıştırarak 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

6 adet kestane şekerini küp şeklinde kesin. Kalan 4 adedini çatal ile ezerek püre haline getirin. Kurabiyeleri servis tabağına sıralayın. Ortalarına birer adet hazırladığınız karadutlardan ve küp şeklindeki kestane şekerlerinden koyun. Krem şantiyi krema ve soğuk süt ile 2-3 dakika çırpın. 3 yemek kaşığını ayırın, kalana yer fıstığı ezmesi ve püre haline getirdiğiniz kestaneleri ilave edip 1-2 dakika daha çırpın. Pişirme kağıdından 2 adet huni hazırlayın ve krem şantileri içlerine doldurun. Uçlarını makas ile kesin. Kurabiyelerin ortalarına beyaz krem şanti sıkın. Yer fıstıklı kremayı çevrelerinden başlayarak üst üste gelecek şekilde şerit halinde daireler sıkın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Üzerlerine kakao serpin, arzuya göre kestane parçaları ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168868 • adı:Kestaneli Tatlım • gönderen:Gül • indirme tarihi:09.04.2025 - 21:29