



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANE VE KAHVELİ PASTA

<https://uno.com.tr>

- 1 adet UNO Sade Pastaban
- 200 gr küçük doğranmış kestane şekeri
- 1 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 kahve fincanı granül kahve
- 1 su bardağı süt
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı un
- 34 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı nişasta
- 1 su bardağı kestane püresi
- 150 ml sıvı krema
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 1 paket çikolatalı sos

Kahveli şurup için 1 su bardağı su ve 1 su bardağı toz şekeri kaynatıp, granül kahveyi ekleyin. Kestaneli krema için süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye koyup karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynatın. Karışım koyu bir kıvam alınca ateşten alın. Kestane püresi, vanilya ve tereyağını ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Çikolatalı sosu tarifine göre hazırlayın. UNO Pastaban'ınızın tüm katlarını şurup ile ıslattıktan sonra ilk kata kestaneli kremanın bir kısmını sürüp kestane parçalarını yerleştirin. UNO Pastaban'ınızın 2. katına da aynı işlemi uygulayıp üstünü kapatın. Pastanızın üzerine çikolata sosunu dökün. İsteğe göre pastanız kestane şekerleri ile süslenebilir. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir. Afiyet olsun.

