



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ BEZE PASTA

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

Beze:

1,5 su bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

3 yumurta akı

1 paket Dr. Oetker Bitter Çikolata Parçaları

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Pastacı Kreması - Instant

2,5 çay bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1 su bardağı küp şeklinde kesilmiş kestane şekeri

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Kakao

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

Alt-üst pişirme: 120 °C

Turbo pişirme: 110 °C

Pudra şekeri, şekerli vanilin ve mısır nişastasını bir kaba alın ve karıştırın. Yumurta aklarını cam veya çelik bir kaba alın ve mikserin en yüksek devrinde kar haline gelinceye kadar çirpin. Çırpıma devam ederek hazırladığınız karışımı 3 seferde ilave edin ve 3 dakika daha çirpin. Süre sonunda çikolata parçalarını ilave edin ve kaşık yardımı ile karıştırın. Karışımı iki eşit miktara bölün ve fırın tepsisine alın. Her birini 16 cm çapında yuvarlak oluşacak şekilde kaşık ile yayın. Bir tanesinin üzerine kaşığın tersi ile yükseltmeler oluşturun. Fırının orta rafında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 60 - 70 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine pastacı kreması poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 3 dakika çirpin. Kestane şekerlerini ilave edin ve karıştırın. Düz yüzeyli bezeyi servis tabağına alın.

Hazırladığınız pastacı kremasını üzerine yayın, diğer bezeyi üzerine koyun. Üzerine kakao serpin ve dilimleyerek servis yapın.



