



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ÇİKOLATALI KÜTÜK PASTA

- 1 kg. kestane
- 1 bardak pudra şekeri
- 1 bardak kavrulmuş fındık
- krema için:
- 200 gr. margarin
- 100 gr. sütsüz çikolata
- 2 fincan süt
- 1 paket vanilya
- 100 gr. badem ezmesi

Kestaneleri haşlanarak kabukları soyulur. Elekten geçirilerek püre haline getirilir. Pudra şekeri ve çekilmiş fındık eklenerek yoğrulur. Birkaç saat dolapta bekletilir. Kreması için, yumuşatılmış margarin, pudra şekeri ve vanilya iyice ezilir, karıştırılır. Sütte eritilmiş çikolata yavaş yavaş dökülür, krem haline getirilir. Dolaptan çıkardığımız kestaneli karışıma budaklı kütük şekli verilir. Üzerine ağaç kabuğunun şekli gibi krema sürülür. Badem ezmesi ile mantar şekli yapılarak ağacın üstüne konur. 1 gece dolapta beklettikten sonra servis edilir.

