KESTANELİ İRMİK PASTA

Tabanı İçin:
1 Kase Kestane
1 Paket Petibör Bisküvi
100 Gr Tereyağı
Kreması İçin:
7 Çorba Kaşığı İrmik
1 Adet Limon Kabuğu Rendesi
1 Litre Süt
1 Su bardağı Toz Şeker
Krokan İçin:
1 Su bardağı Badem
1 Su bardağı Toz Şeker

Kestanelerin ortasını çizip fırında pişiriyoruz. Pişen kestanelerin kabuklarını soyuyoruz. Soğuyunca rondodan geçiriyoruz. Petibör bisküvileri doğrayıcıdan geçirip toz galine getiriyoruz. Karıştırma kabına alıyoruz. Kestaneyi ekliyoruz. Tereyağını eritip ılıdıktan sonra karıştırma kabına katıp karıştırıyoruz. Boş bir çember kalıbı servis tabağının ortasına koyuyoruz. Karıştırma olduğumuuz kestaneli tabanı çemberin içine döküp bastırıyoruz. Kreması için, süt ve şekeri tencereye koyu ocağın üzerine alıyoruz. Şeker eridikten sonra irmik ve limon kabuğu rendesini koyuyoruz. Çırpma teli ile sürekli karıştırarak muhallebi kıvamı alana kadar pişiriyoruz. Kremayı tabanın üzerine döküyoruz. Soğuması için dinlendiriyoruz. Krokanı için, toz şekeri tavaya koyup ocağın üzerine alıyoruz. Şeker eridikten sonra bütün bademi ekleyip sürekli karıştırıyoruz. Kısık ateşte karamelize olduktan sonra yağlanmış fırın kabının içine koyuyoruz. Soğuduktan sonra merdane ile üzerinden geçip krokanları inceltiyoruz. Pastanın kreması soğuduktan sonra üzerine krokanı döküyoruz. Çemberini çıkarıp servis ediyoruz.

