KESTANELİ KALP PASTASI

MALZEMELER
20 Kestane Sekeri
200 gr Çirpilmis Kremsanti
1 Hazir Kalp Seklinde Pandispanya
50 gr Sekerli Surup
30 gr Çekilmis Fistik veya Findik
Kremabör için:
200 gr Tozseker
5 Yumurta Sarisi
1/2 Paket Sekerli Vanilya
250 gr Süt

YAPILIŞ TARİFİ
Kremabörü hazirlamak için; tozseker, yumurta sarilari ve vanilyayi mikserle çirpin. Sütü kaynatin ve karisima azar azar ekleyin. 3-4 dakika daha karistirin. Ilininca margarini ufak parçalar halinde ilave edin ve mikserle 4-5 dakika karistirin.
Kestane sekerlerinin yarisini ezerek püre haline getirin, diger yarisini küçük küçük dograyin. Kestane püresini hazirladiginiz kremaböre ekleyip iyice karistirin.
Pandispanyayi enine üçe bölün. Ilk kati düz bir tepsiye yerlestirip sekerli surupla hafifçe islatin. Üzerine hazirladiginiz kestaneli kremadan bir kat sürüp küçük dogranmis kestane parçalarini yerlestirin. Kremsantiyi üzerine sürün ve ikinci pandispanya ile kapatin. Ayni islemi tekrar edip en üste son pandispanyayi yerlestitin. Sekerli surupla hafifçe islatip buzdolabinda bir saat kadar bekletin.
Pastayi buzdolabindan çikarin. Kalan kestaneli krema ile pastanin üzerini ve yanlarini kaplayip temiz bir tarakla sekillendirin. Pastanin üzerini kestane sekeri ve fistik ile süsleyip servis yapin

© lezzetler.com tarif no:3977 • adı:Kestaneli Kalp Pastası • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:15