



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ KALP PASTASI

MALZEMELER

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

YAPILIŞ TARİFİ

Kremabörü hazırlamak için; tozseker, yumurta sarıları ve vanilyayı mikserle çirpin. Sütü kaynatın ve karışma azar azar ekleyin. 3-4 dakika daha karıştırın. Ilgınca margarini ufak parçalar halinde ilave edin ve mikserle 4-5 dakika karıştırın.

Kestane sekerlerinin yarisini ezerek püre haline getirin, diger yarisini küçük küçük dograyın. Kestane püresini hazırladığınız kremaböre ekleyip iyice karıştırın.

Pandispanyayı enine üçe bölün. İlk kati düz bir tepsiye yerlestirip sekerli surupla hafifçe islatin. Üzerine hazırladığınız kestaneli kremadan bir kat sürüp küçük dogranmis kestane parçalarını yerlestirin. Kremsantiyi üzerine sürün ve ikinci pandispanya ile kapatın. Aynı işlemi tekrar edip en üste son pandispanyayı yerlestitin. Sekerli surupla hafifçe islatip buzdolabında bir saat kadar bekletin.

Pastayı buzdolabından çıkarın. Kalan kestaneli krema ile pastanın üzerini ve yanlarını kaplayıp temiz bir tarakla sekillendirin. Pastanın üzerini kestane sekeri ve fistik ile süsleyip servis yapın