



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KEK

50 gram tereyağı
1 su bardağı toz şeker
150 gram kestane püresi
3 adet yumurta
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
4 yemek kaşığı süt
yarım su bardağı un
2 yemek kaşığı ufalanmış kestane şekeri
1 yemek kaşığı kıyılmış çikolata
8-10 adet kestane şekeri
1 kahve fincanı rendelenmiş portakal kabuğu
50 gram beyaz çikolatalı ganaj
Yarım su bardağı krema
125 gram beyaz çikolata

Tereyağı, tozşeker ve vanilyayı çukur bir kaptan çırpın. Kestane püresini ekleyip karıştırın. Yumurtaları ilave edin. Süt, un, ufalanmış kestane şekeri, kıyılmış çikolata ve kabartma tozunu ilave edip tahta kaşıkla alttan üste doğru karıştırarak pütürsüz bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış kek kalıbına döküp 30-35 dakika pişirin. Pişen keki soğumaya bırakın. Üzerine beyaz çikolatayı ufalayın. Kremayı ısıtıp çikolatanın üzerine dökün ve eriyene kadar karıştırın. Beyaz çikolatalı ganajı kekin üzerine döküp kestane şekeri ve rendelenmiş portakal kabuğu ile süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "pasta" tarafından gönderildi. 08.06.2017



