



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ KOLAY PASTA

Malzemeler

Bir adet yuvarlak kek (Pasta yapmak için kullanılan ortadan kesilerek iki ya da üç parçaya ayrılmış keklerden.)
Dileyen kendisi de keki hazırlayabilir.

Keki ıslatmak için:

yarım su bardağı su

1 çorba kaşığı şeker

Kreması için:

3 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

4 yemek kaşığı un (tepeleme dolu olacak)

1 paket toz krem şanti

1 su bardağı süt

Arasına:

2 su bardağı haşlanmış kestane

2 çorba kaşığı damla çikolata.

Üzerine dökmek için:

damla çikolata

haşlanmış kestane.

Yapılışı:

3 su bardağı süt, şeker ve un bir tencerede boza kıvamına gelesiyeye kadar pişirilir.

1 paket toz şanti ve 1 su bardağı süt çırpılır. Bu şantiden 2-3 kaşık soğuyan kremanın içine karıştırılır.

Kekin bir katı şerbetle ıslatılır. Ve kremanın bir kısmı sürülür. Üzerine haşlanmış kestanelerden yerleştirilir. Ve damla çikolataları serpilir.

Diğer kat da kek üzerine yerleştirilir. Kalan krema pastanın her yerine sürülür. Kalan krem şantiyi de üzerine sürün. Dilediğiniz gibi süsledikten sonra pastayı buzdolabına kaldırın 4-5 saat sonra servis yapabilirsiniz.