KESTANELİ FRANSIZ PASTASI

200 gr. Labne
4 adet yumurta
2 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı margarin
1+3/4 su bardağı un
4 yemek kaşığı kaynar su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Krema için:
200 gr. Labne
500 ml Süt
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı buğday nişastası
1 su bardağı dolusu kestane şekeri
200 ml. Krema
1 paket vanilya
Ara katları ıslatmak için kestane şekerinin şerbetli suyu
Üst Kaplama İçin:
200 gr. Bitter çikolata
200 ml. Krema

Önce yumurta sarılarını ve aklarını ayırın. Yumurta aklarını derin bir kasede bir fiske tuz ile iyice kar haline getirin. Karışım kabı ters çevirdiğinizde dökülmeyecek hale gelene değin 5-6 dakika çırpın. 1 su bardağı toz şekeri yavaşça ekleyin (yumurta aklarının sönmemesine dikkat ederek)Yumurta sarılarını kalan toz şekerle, şeker iyice eriyene ve karışımın hacmi iki katına ulaşana kadar çırpın. Çırpmaya devam ederken kaynar suyu azar azar ilave edin. Bu karışıma Labne'yi, kakaoyu, sana margarin ekleyin. Unu eleyin. Kabartma tozu ve vanilya ile karıştırın. Yavaş yavaş karışıma ekleyin. Yumurta aklarını alttan üste kaşıkla yavaş yavaş karıştırarak yedirin. 26 cm. kelepçeli kalıbın alt yüzeyi yağlayın. Kek karışımını kalıba boşaltın. Önceden ısıtılmış fırında 180 veya orta derecede 35-40 dakika pişirin.
Kremayı hazırlamak için kalın tabanlı bir tencereye sütü, labne'yi yumurta sarılarını, şekeri, nişastayı, kremayı, vanilyayı ve kestane şekerlerini aktarın. El blenderi ile kestane şekerlerini parçalayıp karışıma yedirin. Ocağın altını açın ve karışımı koyulaştırıncaya kadar karıştırarak pişirin. Ilımasını bekleyin.
Üst kaplama için; bir sos tenceresinde önce kremayı benmarı usulü kaynar hale getirin. Bitter çikolatayı ekleyin ve çikolatayı iyice erittikten sonra ocaktan alıp soğutun.
Hazırladığınız pandispanyanızı ikiye kesin. İlk pandispanya katını kestane şekerinin şerbetli suyu ile ıslatın. İyice ılıyan Labne'li kremayı ıslattığınız pandispanya katının üzerine yerleştirin. Kestane şekerlerinden ufalayarak ara ara serpiştirin. İkinci pandispanya katını yerleştirin. Zemini yine kestanenin şerbetli suyu ile ıslatın. Bitter çikolatalı ganajı kaşıkla pandispanyanın üst ve yan yüzeylerine sıvayın. Üst yüzeyini kestane şekerleri ile süsleyin.

© lezzetler.com tarif no:129835 • adı:Kestaneli Fransız Pastası • gönderen:konuralp • indirme tarihi:19.05.2024 - 12:55