KESTANELİ PASTA

https://www.elele.com.tr

1 kg kestane
150-200 gr pudra şekeri
1 vanilya çubuğu veya 1 paket vanilya
200 ml krema
1 paket kepekli bisküvi
Çikolata Sosu İçin:
375 gr bitter çikolata
250 gr krema

Kestaneleri çift taraflı çizin. Akşamdan suya koyun ve sabah kaynattığınız suda haşlayın. Ayıkladığınız kestaneler 700 gr civarında gelecektir. Pişmiş kestaneleri pudra şekeri, vanilya ve kremayla rondoda krema haline getirin. (Elde ettiğiniz kestane miktarına göre şeker, krema ve vanilya miktarını değiştirebilirsiniz). Bisküviyi rondoda un haline getirin, tereyağıyla beraber iyice yoğurun. Kepçeli bir kek kalıbının içine bu karışımı sıkıştırarak yayın. 15 dakika 175 derece ısıtılmış fırında pişirin. Ilınınca kestane püresini kalıba yerleştirin. Buzdolabında iyice şekil almasını bekledikten sonra kalıptan çıkarın ve servis ederken çikolatalı sosu üzerine dökün.
Çikolata Sosu:
Isıttığınız kremanın içinde bitter çikolatayı eritin. 1 paket vanilya ilave edin. İyice çırpın. Buzdolabına koymadan hafifçe katılaşmasını bekleyin.

© lezzetler.com tarif no:128834 • adı:Kestaneli Pasta • gönderen:merinos • indirme tarihi:24.04.2024 - 18:04