



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PASTA

Keki için:

4 yumurta

1 su bardağı şeker

1 su bardağı + 3 yemek kaşığı un

1 paket kabartma tozu

Yarım fincan süt

Kreması için:

3 su bardağı süt

Yarım su bardağı şeker

2 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı nişasta

1 paket (80 gr.) bitter çikolata

1 tatlı kaşığı tereyağı

Arası ve üzeri için:

Yarım kilo kestane

Çikolata

Kestaneler çizilerek düdüklü tencereye alınır, üzerini aşacak kadar su koyulur. Düdüklü tencere ateşe oturtulur, pim çıktıktan sonra 8 dakika pişirilir.

Süre sonunda ateşten alınır, kestaneler soğuk sudan geçirilir, kestanelerin dış ve iç kabukları dikkatli bir şekilde soyulur.

Pastanın keki için yumurtalar ve şeker çırpılır, şeker tamamen eriyince süt, nişasta ve un eklenir, unun üzerine de kabartma tozu eklenerek iyice karıştırılır.

Kelepçeli kek kabının altına yağlı kağıt kesilerek yerleştirilir. Hazırlanan kek harcı kelepçeli kalıba dökülür.

180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir. Kürdan testi yapılarak fırından alınır, kek soğumaya bırakılır.

Kreması için, süt, şeker ve un devamlı karıştırılarak ateşe konur, göz göz olunca çikolata ve tereyağı eklenir, devamlı karıştırılır, pişince ateşten alınır, soğumaya bırakılır.

Pasta keki enlemesine ortadan ikiye kesilir. Alt parça sütle ıslatılır, üzerine hazırlanan kremanın yarısı düzgünce yayılır.

Soyulmuş kestanelerin yarısı ayrılarak bıçakla kıyılır, kremanın üzerine yayılır.

Üzerine kekin ikinci parçası kapatılır. Bunun da üzeri sütle ıslatılır ve kalan krema ile üzeri ve yanları kaplanır.

Üzerine bütün kestaneler ve artan kıyılmış kestanelerle süslenir.

Çikolata ben-mari usulü eritilerek pastanın üzerine desenler yapılır. Buzdolabında dinlendirildikten sonra servise sunulur.



© lezzetler.com tarif no:147286 • adı:Kestaneli Pasta • gönderen:l • indirme tarihi:07.04.2025 - 05:55