



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ PASTA

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

1,5 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
150 g yumuşak margarin
1,5 çay bardağı toz şeker
4 yumurta
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
5 - 6 yemek kaşığı süt

Dolgu:

400 g kestane
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
100 g bitter çikolata
1 paket Dr. Oetker Vanilinli Pasta Kreması
50 g yumuşak margarin
1,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Islatmak için:

0,5 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı toz şeker

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 24 cm)

Kalıbı margarin ile yağlayın ve pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Un, hamur kabartma tozu ve kakaoyu karıştırıp eleyin. Margarin ve toz şekeri ayrı bir çırpma kabına alın ve mikserin yüksek devrinde 1 dakika çırpın. Yumurta, şekerli vanilin ve sütü ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un karışımını ilave edin ve orta devirde 1 dakika daha çırpın. Hamuru kalıba alın, üzerini düzeltin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

Kestaneleri derin bir kaba alıp üzerlerini kapatacak kadar su doldurun ve 30 dakika bekletin. Süre sonunda kestaneleri sudan çıkarıp kabuk kısımlarını bıçak ile 3-4 cm uzunluğunda çizin ve fırın tepsisine alın. Önceden 160 °C'ye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp 10 dakika beklettikten sonra dış ve iç kabuklarını soyun.

Toz şeker ve suyu tencereye alın ve arada karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca kestaneleri ekleyin ve ocağı kısın. Kestaneler dağılmadan hafif yumuşayınca kadar 10- 15 dakika pişirin. Ocaktan alıp şurubun içinde soğumaya bırakın.

Çikolatayı benmari yöntemi ile eritin. Kestaneleri şuruptan çıkarıp süzün ve çikolata ile kaplayın. Donuncaya kadar bekletin.

Soğuyan keki kalıptan çıkarıp enlemesine ortadan ikiye kesin. İlk parçayı servis tabağına alın. Süt ile şekeri karıştırıp kekleri ıslatın.

Margarin, süt ve pasta kremasını çırpma kabına alın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Servis tabağındaki kekin üzerine bir miktar pasta kreması yayın. 10 adet kestane şekerini iri parçalara bölüp kremanın üzerine sıralayın. Üzerine ikinci kat keki kapatın. Kalan pasta kreması ile pastayı kaplayın ve süsleyin. Kestane şekerlerini de sıralayıp buzdolabında 2-3 saat bekletin. Arzuya göre badem ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168561 • adı:Kestaneli Pasta • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 17:07