KESTANELI PASTA

1 adet vanilyalı kek,
1/3 su bardağı meyve suyu,
2 su bardağı süt,
yarım su bardağı tozşeker,
1 çorba kaşığı un,
1 çorba kaşığı mısır nişastası,
1 adet yumurta,
1 su bardağı kestane şekeri püresi,
10-12 adet kestane şekeri,
2-3 çorba kaşığı kıyılmış fındık

Vanilyalı keki, meyve suyuyla ıslatın. 2 su bardağı sütü ve tozşekeri bir tencereye aktarın. Tozşeker eriyene dek kaynatın. Unu ve mısır nişastasını iyice çırpılmış yumurtayla karıştırın. Bu karışımı çok ince akıtarak, ocaktaki süte ilave edin. Muhallebi kıvamı alana dek karıştırmaya devam edin. Karışım kıvamını bulduğunda ocaktan indirin. Karıştırarak, soğumasını sağlayın. Yeterince soğuduğunda kestane püresini ekleyin. Kestane püreli muhallebinin yarısını kekin bir yarısına sürün, üzerine diğer parçayı kapatın ve kalan muhallebiyi onun üzerine yayın. Üzerini kestane şekerleri ile süsleyin. Arzuya göre kıyılmış fındık da serpebilirsiniz. Bekletmeden servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:16876 • adı:Kestanelı pasta • gönderen:rengin • indirme tarihi:10.05.2024 - 10:42