



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KESTANELİ PASTA

1 kg kestane
6 adet yumurta
1 paket krem řanti
125 gr sana
150 gr bitter ikolata

Kestaneyi haşlayıp, ayıklayın. Daha sonra robottan geçirin. 6 yumurtanın sarılarını ve şekeri kestanelere ilave edip mixerden geçirin. Yumurta aklarını kar haline getirdikten sonra, bu karışma ilave edin. Yandan açılan kelepçeli kalıba koyup fırında 150 derecede yarım saat pişirin. Çikolatayı ve margarini benmari usulü eritin. Soğuyan kestaneyi ikiye kesin. Arasına ikolata sosunu sürün. En üstüne de krem şantiyi sürün.

[ML® Kestaneli Bonbon için tıklayın](#)

[ML® Kestaneli Bonbon \(görsel\)](#)