KESTANELİ PİRAMİT PASTA

Malzemesi
1 kg kestane
1 paket vanilya
1 kg süt
1 su bardağı tozşeker
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 su bardağı krema
1,5 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı kakao
10 kestane şekeri
Birkaç kiraz şekerlemesi

Kestanelerin kabuğunu bıçakla çizip bir süre suda bekletin ve süzün. 150 dereceye ayarlanmış fırında pişirin. Kestanelerin kabuklarını soyup bir tencereye alın. Üzerini örtecek kadar süt ilave edin. 1 tutam tuz serpip kısık ateşte, sürekli karıştırarak yumuşayıncaya kadar pişirin. Gerekirse süt ilave edebilirsiniz.
Sütü süzüp pişen kestaneleri püre haline getirin. Şeker, yağ, biraz pişme suyu ve kakao ilave edip iyice karıştırın. 1 bardak kremayı azar azar ekleyerek karıştırmaya devam edin. Koyu bir karışım elde edinceye kadar kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırarak pişirin.
Pişen karışımı bir kaseye boşaltıp katılaşıncaya kadar buzdolabında birkaç saat bekletin. Donmuş olan karışımı sıkma torbasına doldurup servis tabağına spagetti makarna şeklinde yayarak sıkın.
Kalan kremayı pudra şekeri ile çırptıktan sonra katılaşması için buzdolabında en az 1 saat bekletin. Sıkma torbasına koyup piramit şekli vererek üstüste daireler şeklinde sıkın. Tepesini kıyılmış kestane şekerleri ve renkli şekerlemelerle süsleyin. Buzdolabında 2-3 dakika dinlendirip soğuk olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:22021 • adı:KESTANELİ PİRAMİT PASTA • gönderen:buket • indirme tarihi:04.05.2024 - 23:45