



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KESTANELİ PİRAMİT PASTA

Malzemesi

- 1 kg kestane
- 1 paket vanilya
- 1 kg süt
- 1 su bardađı tozeker
- 2 orba kaığı pudra ekeri
- 2 su bardađı krema
- 1,5 çorba kaığı margarin
- 1 orba kaığı kakao
- 10 kestane ekeri
- Birkaç kiraz ekerlemesi

Kestanelerin kabuğunu bıçakla çizip bir süre suda bekletin ve szn. 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 yumuayıncaaya kadar pişirin. Gerekirse süt ilave edebilirsiniz.

Sütü süzüp pien kestaneleri pre haline getirin. eker, yağ, biraz pime 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 kaıkla karıştırarak pişirin.

Pien karışımı bir kaseye boaltıp katılaıncaaya kadar buzdolabında birkaç saat bekletin. Donmu olan karışımı sıkma torbasına doldurup servis tabağına spagetti makarna şeklinde yayarak sıkın.

Kalan kremayı pudra ekeri ile ırtıktan sonra katılaşması için buzdolabında en az 1 saat bekletin. Sıkma torbasına koyup piramit şekli vererek üstüste daireler şeklinde sıkın. Tepesini kıyılmış kestane ekerleri ve renkli ekerlemelerle süsleyin. Buzdolabında 2-3 dakika dinlendirip soğuk olarak servis yapın.