



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ ŞU HAMURU

125 gram un
60 gram tereyağı
3 adet yumurta
Tuz
250 ml su
İç dolgu ve süsleme için 600 gram çırpılmış krem şanti
100 gram kestane marmelatı
8 adet savoiardi (kedi dili) bisküvisi
Yeterince Kestane şekeri

Şu hamuru için 250 ml suyu tereyağı ve bir tutam tuz ile kaynatın. Tencereye unu ilave edip silikon kaşık ile karıştırarak pişirin. Soğuduktan sonra içine yumurtaları ekleyip tel çırpıcı yardımıyla karıştırın. Çiçek duy takılı krema sıkma torbasına doldurun ve yağlı pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklar bırakarak 24 adet şu topu olacak şekilde karışımı aktarın. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 40 dakika pişirin. Şu hamurlarının piştiğini kontrol edip fırından çıkartın. İç dolgu ve süsleme için 400 gram çırpılmış krem şanti ile kestane marmelatını çirpin ve şu toplarının içlerini doldurun. Çukur servis kabına savoiardi bisküvilerini dizip şu hamurları ile piramit şekli verin. Kalan 200 gram krem şanti ile piramidi süsleyip kestane şekerlerini yerleştirin. Servis yapana kadar buzdolabında bekletin.

