



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TOMBUL PASTA

2 su bardağı kestane püresi
4 paket (80'er gramlık) bitter çikolata
2 su bardağı krema
3 katlı kakaolu hazır pandispanya
1 kahve fincanı ılık süt
Üzeri için:
Kakao

Çikolatayı benmari usulü eritin. Krema ekleyip karıştırın ve ocağın altından alın. Kestane püresini ilave edip, karıştırın. Buzdolabında 45 dakika dinlendirin. Çukur bir kaseyi streç filmle kaplayıp, içine kestaneli püreden ince bir tabaka sürün. Pandispanyanın bir katını kaseye yerleştirip 1 çorba kaşığı sütle ıslatın. Üzerine kestaneli püreden yayın. İkinci kat keki yerleştirip, 1 çorba kaşığı sütle ıslatın. Yeniden kestaneli püreden yayın. Son kek parçasını da yerleştirip, 1 çorba kaşığı sütle ıslatın. Pastanın üzerini streç filmle kaplayın. Derin dondurucuda 1 saat dinlendirin. Servis tabağına ters çevirip çıkarın. Kalan kestaneli karışım üzerine sürün. Üzerine arzuya göre kakao eleyip servis yapın.

