



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KESTANELİ TURTA

<https://www.unipro.com.tr>

Kırık kestane  
Yumurtalı Ganaj:  
Bütün yumurta 200 gr  
Yumurta sarısı 125 gr  
Toz şeker 125 gr  
Su 70 gr (Toz şeker ve su 125 °C'ye kadar kaynatılır.)  
Krater Bitter Çikolata (eritilmiş) 500 gr  
İsteğe bağlı beyaz çikolata  
Biskin 100 gr (Eritilip çikolataya katılır, çikolata sulandırılır.)  
Doromiks Toz Şanti 700 gr (Çok çırpılmamış olmalı)  
Püskürtme Çikolata:  
500 gr Krater sütlü, eritilmiş çikolata  
500 gr eritilmiş kakao yağı

Toz şeker ve su 125 °C'ye kadar kaynatılır. Diğer tarafta, mikserde yumurtalar iyice çırpılır, içine kaynatılmış şurup azar azar dökülür. Mikserden alınan şekerli yumurta bir çelik tencereye boşaltılır, tekrar karıştırılarak benmaride bir müddet daha iyice karıştırılarak ısıtılır. Pastörize yumurta kullanıldığında bu işleme gerek kalmaz. Karışım ılık hale gelince, çırpılmış şantiden bir miktar, sonra erimiş kuvertür ve kalan şanti karıştırılarak yedirilir. Püskürtme çikolata için, 500 gr Krater sütlü, eritilmiş çikolata ve 500 gr eritilmiş kakao yağı karışımı tülbent veya ince süzgeçten geçirilir, eksi derecede dondurulmuş pasta üzerine püskürtme yapılır. Kırık kestane biraz sulu ise, pudra şekeri blender makinesinin içine bir miktar beyaz pandispanya kırıntısı konur, daha düzgün püre haline getirilir. Turta sade olarak hazırlanır, isteğe bağlı istenirse içine de kestane konur. Hazırlanmış kestane çok büyük olmayan elekten geçirilir, çok miktarda turta üstüne göbekli olacak şekilde yerleştirilir. Sütlü çikolata ve kakao karışımı kestanelerin üzerine püskürtme aleti ile püskürtülür. Yanlarına, naylon üzerinde beyaz çikolata sürülmüş band ile sarma, yapıştırma yapılır.

Not: Orijinalinde, spagetti sıkma aleti kullanıldığında kestaneler daha uzun şekilde çıkar. Orijinal adı ise; Spagetti Marron.



