



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ TURTA

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

Krema için:

Kırık Kestane 400 gr

Doromiks Pastacı Kreması 200 gr (çirpılmış)

Doromiks Toz Şanti (çirpılmış) 200 gr

Beyaz Çikolatalı Ganaj Krem 400 gr

Beyaz pandispanya ve şekerli şurup

Krater Karamelli Klassos

Beyaz Çikolatalı Ganaj Krem:

Meggle sıvı krema 900 gr

Krater beyaz çikolata 600 gr

Glikoz 80 gr

Üst Dekor için Fındıklı Çıtır:

Alba 75 gr

Toz fındık ve pirinç fındık 80 gr (Karışık) fındık tozu ince olduğunda delikler kapalı kalır

Un 60 gr

Toz şeker 130 gr

Meggle Sıvı krema 80-90 gr

Krema için, sıvı krema ve glikoz kaynatılır. Ateşten alınıp içine küçük parçalara kıyılmış beyaz kuvertür katılır.

Çırpma teli ile çikolatanın tamamı eriyene kadar karıştırılır.

Üzeri için, Alba eritilir, bütün malzemeler iyice karıştırıldıktan sonra silpat üstüne yaydırılıp, 160-170 °C fırında hafif renk alana kadar pişirilir. Fırından çıkar çıkmaz istenilen boyda turta çemberi ile bastırılarak kesim yapılır.

Pastacı kreması ile beyaz çikolatalı ganaj krem karıştın Lir, hafif şu ru planmış pandispanya üzerine palet bıçak ile sürülür. Daha sonra kırık kestaneler ve üzerine çirpılmış şanti yerleştirilir. Üstüne tekrar bir dilim pandispanya yerleştirilir. Turtanın kalınlığı ve ağırlığı ustaya bağlı olarak değişir.

Pastanın her tarafı çirpılmış şanti ile sıvazlanır, buzdolabında dondurulur daha sonra üstüne karamelli Klassos dökülür.

En üstüne, önceden hazırlanmış fındıklı çıtır yerleştirilir, isteğe bağlı farklı süslemeler yapılır.



