KESTANELİ VE ÇİKOLATALI YILBAŞI PASTASI

3 adet yumurta
3 çorba kaşığı toz şeker
5 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı süt
Yarım paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
2 su bardağı süt
4 adet yumurtanın sarısı
2 çay bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
3 çorba kaşığı kakao
4 çorba kaşığı kestane püresi
2 çorba kaşığı pudra şekeri
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Pastanın pandispanyasını hazırlamak için yumurtaları derin bir kaba alın. Üzerine toz şeker ekleyip kabarıncaya kadar mikserle çırpın. Süt, vanilya, kabartma tozu ve un ilave edip tahta kaşıkla karıştırın. Bir fırın tepsisini yağlı kağıtla kaplayın. Hazırladığınız sıvı kıvamlı hamuru tepsiye boşaltın. Daha sonra kağıdın üzerine spatula yardımıyla yayın. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembeleşene kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin.
Diğer tarafta kremayı hazırlayın. Bunun için sütü bir tencereye alın ve orta ateşte kaynamaya bırakın. Yumurta sarılarını toz şeker, un, kakao ve nişasta ile çırpın. Daha sonra kaynayan süte azar azar ve sürekli karıştırarak ekleyin. Karışım krema halini alana kadar karıştırarak pişirin. Ocaktan alıp içine kestane püresini ilave edin ve mikserle çırparak kremaya yedirin. Pişen pandispanyayı fırından çıkarın. Ilınması için 5-6 dakika bekletin.
Bu arada kremayı bir tepsiye boşaltın ve karıştırarak soğutun. Pandispanyayı altındaki kağıtla birlikte rulo şeklinde sarın. Açıp üzerine kestaneli kremanın 2/3'ünü yayın. Keki rulo yaparak sıkıca sararken bir yandan da kağıttan ayırın. Ruloyu düz bir tabağın üzerine alıp iki ucundan ince birer dilim keserek düzleyin. Kalan krema ile üstünü kaplayın. Bir çatalla üzerine çizgiler yapıp ağaç kabuğu görünümü verin. Buzdolabında 2 saat kadar dinlendirin. Pastanın üzerini pudra şekeri, hindistancevizi ve yenilebilir pasta süsleri ile dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:142696 • adı:Kestaneli ve Çikolatalı Yılbaşı Pastası • gönderen:kardiyak • indirme tarihi:22.05.2024 - 05:44