



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ VE KAHVELİ YAŞ PASTA

Malzemeler:

1 adet UNO 3 katlı sade pastaban,
200 g küçük doğranmış kestane şekeri.

Kahveli şurup için:

1 büyük su bardağı su,
1 su bardağı toz şeker,
1 kahve fincanı nescafe.

Kahveli şurup yapılışı: Su ve şekeri kaynatıp nescafe'yi ekleyin.

Kestaneli krema için:

1 su bardağı süt,
2 adet yumurta sarısı,
3/4 su bardağı toz şeker,
2 çorba kaşığı nişasta,
1 su bardağı kestane püresi,
150 ml sıvı krema,
1 paket vanilya,
2 çorba kaşığı tereyağı.

Kestaneli krema yapılışı: Süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye koyup karıştırdıktan sonra kısık ateşte kaynatın. Karışım koyu bir kıvam alınca ateşten atın. Kestane püresi, vanilya ve tereyağını ekleyip iyice karıştırın. Daha sonra karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Çikolata sos için:

200 ml sıvı krema,
200 gr küçük doğranmış bitter çikolata

Çikolatalı sos yapılışı: Kremayı kaynatıp çikolatayı ekledikten sonra karıştırın.

Hazırlanışı: UNO Pastaban'ınızın tüm katlarını şurup ile ıslattıktan sonra ilk kata kestaneii kremanın bir kısmını sürüp kestane parçalarını yerleştirin. Pastabanınızın 2. katına da aynı işlemi uygulayıp üstünü kapatın. Pastanızın üzerine, çikolata sosunu dökün, isteğe göre pastanız kestane şekerleri ile süslenebilir. 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız tavsiye edilir.