



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ YAŞ PASTA

Pandispanya Malzemesi:

- 7 yumurta
- 1 su bardağı şeker
- 2 su bardağı un
- 1/2 paket vanilya
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi

Islatma Şurubu Malzemesi:

- 1/4 su bardağı şeker
- 2 çorba kaşığı meyve suyu

Diğer Malzemeler:

- 1 kg. kestane
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çorba kaşığı yeşil fıstık
- 2 çorba kaşığı fındık

Pandispanyanın Yapılışı:

Una vanilya katıp eleyiniz. Kek kalıbını yağlayıp yağlı kâğıt yerleştiriniz. Yumurta ile şekeri bakır bir kaptaki boza kıvamına gelinceye kadar çarpınız. Un ve limon kabuğu rendesi katıp yavaşça karıştırınız. (Sulanmaması için çarpmayınız) Kalıba döküp hafif hararetli fırında 45-50 dakika pişiriniz. Kalıp ılıklaşınca pandispanyanın çevresini bıçakla kalıptan kurtarıp ters çeviriniz. Kâğıdını çıkartınız.

Islatma Şurubunun Yapılışı

Şekere 1/4 su bardağı su katıp eritiniz. Meyve suyu ilave edip karıştırınız.

Kestaneleri 2 su bardağı su ile 20-25 dakika pişiriniz. Dış ve iç kabuklarını tamamen soyup küçük tencereye koyunuz. 1 su bardağı su ilave edip hafif hararetli ısıda kestaneler yumuşayınca kadar pişiriniz. Püre makinasından veya tel süzgeçten geçiriniz. Şeker ve kakao katıp 3-4 dakika karıştırarak kaynatınız. Vanilya ilave edip soğumasını sağlayınız.

Pandispanyayı enine 2 eşit parçaya kesiniz. Islatma şurubu ile ıslatıp kremanın 1/3 ünü üzerine muntazam sürünüz, diğer parçayı üzerine kapatınız. Üstteki parçayı ıslatma şurubu ile ıslatınız. Krema ile her tarafını örtüp bıçakla düzeltiniz. Üzerini fındık ve fıstıkla süsleyiniz.