



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KESTANELİ YAŞ PASTA

Malzemeler:

1 adet UNO 3 katlı kakaolu pastaban,
300 g kestane şekeri (küçük doğranmış)
1 paket kremşanti (sütle çırpılmış),

Surubu:

2 su bardağı su,
1 su bardağı toz şeker,
2 yemek kaşığı kakao.
Şurup yapılışı: Su ve şekeri kaynattıktan sonra kakaoyu ekleyip karıştırın.

Beyaz çikolatalı pasta kreması:

1 büyük su bardağı süt
yarım su bardağı toz şeker
1 çay bardağı un
2 çay kaşığı nişasta
2 adet yumurta sarısı
25 g ince doğranmış beyaz çikolata
2 çorba kaşığı tereyağı.

Beyaz çikolatalı pasta kreması yapılışı: Süt, toz şeker, un, nişasta ve yumurta sarısını bir tencereye koyduktan sonra kısık ateşte, çırpma teli ile kaynayana kadar karıştırın. Karışımda koyu bir kıvam elde edince ateşten çekin. Tereyağı ve çikolatayı ekledikten sonra birbirlerine iyice karıştırın. Karışımı oda sıcaklığında soğumaya bırakın.

Hazırlanışı: UNO Pastaban'ınızın tüm katlarını şurupla ıslatın, ilk kat üzerine pasta kremasının yarısını yaydıktan sonra kestane şekerlerini yerleştirin. Pastabanınızın 2. katını kapatıp aynı işlemi tekrarladıktan sonra 3. katı yerleştirin Tüm pastayı kremşanti ile kaplayıp isteğe göre kestane şekeri ile süsleyin, 1 saat buzdolabında dinlendirdikten sonra servis yapmanız önerilir.