KESTANELİ YILBAŞI PASTASI

Keki için:
3 adet yumurta
1 su bardağı tozşekeri
1 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
Yarım paket vanilya
Yarım su bardağı süt (keki ıslatmak için)
Kreması için:
2 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1,5 çorba kaşığı un
Yarım paket vanilya
1 çay kaşığı margarin
Kestane
Üzeri için:
Bitter çikolata
Yarım kutu krema

Geniş bir kabın içinde yumurtaları ve şekeri çırpın, içine kabartma tozu, un ve vanilya ekleyip akıcı bir hamur elde edene kadar karıştırın. Dikdörtgen kek kalıbını yağlayıp 180 derecede ısıtılmış fırında 45 dk pişirin. Geniş bir tencereye süt, toz şeker, un ve vanilyayı ekleyin karıştırıp pişirin ve soğumaya bırakın. Soğuyan kremanın içine eritilmiş margarini ekleyip iyice karıştırın. Kek soğuduktan sonra kalıbından çıkarın ve aliminyum folya üzerine alıp süt ile ıslatın. Kekin üzerine önce kremayı sürün ardından haşlanmış kestaneleri yerleştirin diğer 2 katını da aynı işlemden geçirdikten sonra folya yardımıyla kırılmadan rulo hale getirin. Bir saat kadar buzlukta dinlendirdikten sonra benmari uslu erittiğimiz çikolataya kremayı ekleyerek çırpın. Servis kabına aldıgımız pastamızı çırptıgınız krema ile kaplayıp donması için 20- 25 dakika dolapta bekletin.Donan pastamıza çatal yardımıyla kütük şekli vererek hazır pasta süsleriyle süsleyelim.