KESTANELİ YUFKA TATLISI

Krema için, 125 gr. çikolatayı iri parçalara kırıp benmaride eritin. 50 gr. margarini küçük parçalara ayırıp erittiğiniz çikolatalara ekleyin. 4 adet yumurtanın sarı ve beyazını ayırın. 3 adet yumurta sarısını teker teker karışıma ekleyin. 4 adet yumurta akını bir kaba alın ve 20 gr. esmer sekerle köpük olana kadar çırpın. Yumurta aklarını hazırladığınız çikolatalı karışıma ekleyip soğumaya bırakın. 500 gr. haşlanmış kestaneyi soyup blenderde 150 gr. kremşantiyle beraber krema haline getirin. 2 adet yufkayı 10x10 cm. genişliğinde 18 adet kareye bölün. 100 gr. margarini bir kapta eritip fırça yardımıyla yufkaların her iki yüzüne de sürün. 50 gr. pudra şekerini böldüğünüz yufkaların tek tarafına serpip yan yana iki kareyi alüminyum folyo üzerine yerleştirin ve 210 C'de ısıtılmış fırıda 3-4 dakika pişirin. Yufkaları fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve bu işlemi Yufkalar bitene kadar tekrarlayın. Her tabağın tabanına üst üste 2 adet yufka yerleştirin ve üzerini sıkma torbasıyla kestane kreması döşeyin. Kremanın üzerine 2 adet daha yufka yerleştirip hazırladığınız çikolatalı krema ile kaplayın. Bu işlemi en üste 2 yufka gelecek şekilde malzemeler bitene kadar tekrarlayın. Yufkaların üzerine pudra şekeri serpin, kestane şekeri ile süsleyip servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:8366 • adı:Kestaneli yufka tatlısı • gönderen:depresif • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:21