



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KÖSTEBEK PASTA

<https://www.elele.com.tr>

Kek için:

4 yumurta

1.5 çay bardağı un

2 çay bardağı toz şeker

Yarım çay bardağı ayçiçek yağı

Yarım paket kabartma tozu

1 paket vanilya

3 yemek kaşığı kakao

İç harcı için:

1 kg kestane

2 su bardağı krema

2 çay bardağı toz şeker

3 paket vanilya

2 su bardağı kıyılmış ceviz

1 su bardağı kıyılmış fındık

Yarım su bardağı akide şekeri

Üzeri için:

250 g bitter çikolata

Kek için derin bir kaptaki yumurtalarla şekeri çırpın. Şeker eridikten sonra ayçiçek yağın ekleyip çırpmaya devam edin. Elenmiş un, kakao, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Kek hamurunu kare şekilli bir kalıba yayın. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Kek ılıdıktan sonra enine ikiye kesin. Bir parçasını içi streç film ile kaplanmış bir kaseye elinizle bastırarak yerleştirin. Pastanın iç harcı için, kestaneleri bombeli taraflarından bıçak ucuyla çizdikten sonra haşlayın. Suyunu süzün, kabuklarını soyun ve çatalla ezin. Kestanenin 100 gram kadarını ayırıp kalanı kremanın içine iri parçalar olarak kalacak şekilde ekleyin. Şeker, ufalanmış ceviz, fındık, akide şekeri ve vanilyayı ekleyin. Tüm malzemeyi karıştırın ve koyu bir kıvama gelmesi için buzdolabında 1 saat bekletin. Hazırladığınız iç harcı kalıbın içine yaydığınız kekin üzerine aktarın. Diğer kek parçası ile kaseyi kapatın. Derin dondurucuda 30 dakika bekletin. Pastayı derin dondurucudan çıkarıp bir ızgara teli üzerine ters çevirin. Streç filmi üzerinden alın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Çikolatayı pastanın tamamını kaplayacak şekilde üzerine dökün. Çikolata donduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128434 • adı:Köstebek Pasta • gönderen:yaylalı • indirme tarihi:21.09.2024 - 08:19