



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTÜK PASTA

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

4 büyük yumurta
1 su bardağı @naturelkapowders kestane unu
1 yemek kaşığı kakao
1/2 su bardağı toz şeker
1/2 paket kabartma tozu
İç kreması:
1 kutu ricotta peyniri
1 su bardağı pudra şekeri
100 gr kestane şekeri
1/2 su bardağı damla çikolata
Ganaaj için:
200 gr çikolata
200 gr krema

Yumurta ve toz şekeri 3-4 dakika mikserle ile çırpın. Buna kestane unu, kakao ve kabartma tozunu ekleyin ve spatula ile karıştırın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yayın. 180 derecede önceden ısıtılan fırında 8-9 dakika pişirin.

Fırından çıkınca sıcakken yağlı kağıt ile birlikte rulo yapılın ve 1-2 saat soğumaya bırakın.

Bu arada ricotta peyniri ve pudra şekerini spatula ile karıştırın. Soğuyan keki yağlı kağıttan ayırın. Buna ricottalı karışımı yayın. Üzerine damla çikolata ve kırık kestane şekeri serpin. Keki dikkatlice rulo yapın.

Ganaaj için benmari usulu eritilmiş çikolataya kremayı ekleyin. Buzdolabında yarım saat kadar bekletin.

Soğuyunca ama alışkanlığını kaybetmeden rulo yapılan kekin üzerine dökün Çatal ile çizikler atılın ve kütük şekli verin.

