



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÜTÜK PASTA

1 kilogram kestane
500 gram ince çekilmiş fındık
300 gram pudra şekeri
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 paket kakaolu krem şanti
Süslemek için:
Beyaz çikolata

Kestaneleri haşlayın. Kabuklarını soyup küçük doğrayın ve geniş bir karıştırma kabına alın. İnce çekilmiş fındık ve pudra şekerini ilave edip yoğurun. Hamuru streç film üzerine alıp kütük şeklinde sarın ve buzdolabında iki saat dinlendirin. Üzeri için süt ve krem şantiyi geniş bir kasede çırpın. Soğuyan pastanın üzerini krem şanti ile kaplayın ve bir çatal yardımıyla çizikler atarak kütük şekli verin. İki saat daha buzdolabında dinlendirin. Üzerini ince doğradığınız beyaz çikolata ile süsleyerek servis yapın.

