



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MONT BLANC

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

2 kilo kestane şekeri
3 bardak su
50 gram şeker
2 yemek kaşığı vanilya
Beze için:
2 yumurta
100 gram şeker
Krema dolgusu için
1 paket krem şanti
Daire şeklinde pişmiş pasta tabanı

Fırını önceden ısıtın. Kestane şekeriniz yoksa kestaneleri kendiniz pişirin.
Dolguyu daire uçlu sıkma torbasına aktarın ve soğutun. Fırını önceden 200 derecede ısıtın.
Bir kapta yumurta aklarını el mikseri ile köpürene kadar çırpın. Yumurta aklarına şekeri ekleyin ve sert bir tepe oluşana kadar çırpın.
Bezeyi daire uçlu bir sıkma torbasına aktarın ve bezeyi döner hareketle parşömen kağıdıyla kaplı bir fırın tepsisine sıkın.
Bezeyi 1 saat pişirin.
Pasta tabanını alın ve bezenin tabanı olarak hizmet edecek şekilde küçük daireler kesin ve 30 dakika pişirin.
Bezeyi pasta tabanının üzerine yerleştirin ve çırpılmış kremayı etrafına sıkın. Kestane kremasını çırpılmış kremanın etrafına sıkın.
Pudra şekeri serpin. Tatlıınız hazır.

